Вкусные блюда для дома, для семьи

Заготовки

легко и по правилам

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эффект прибывающей и убывающей Луны, а также звездный месяц, за который она совершает полный оборот вокруг Земли, оказывают решающее воздействие на рост и развитие овощных и ягодных культур и плодовых деревьев. Все растения разделяются на земляные, водные, воздушные и огненные. Вот такую информацию, а также сведения о каждом знаке Зодиака, который стимулирует тот или иной физический и химический процесс, вы найдете в этой книге. А также большое количество рецептов консервации поможет вам расширить свой личный ассортимент заготовок, попробовать новый вкус, разнообразить будничный и праздничный стол.

- Составитель М. Соколовская
- Влияние Луны на жизнедеятельность растений
- Фазы Луны
- Лунный календарь
- Новолуние
- Растущая Луна
- Полнолуние
- Убывающая Луна
- Луна и звездный месяц
- Звездный месяц Луны и его влияние на растения
- Луна в Овне
- Растущая Луна в Овне
- Убывающая Луна в Овне
- Луна в Тельце
- Растущая Луна в Тельце
- Убывающая Луна в Тельце
- Растущая Луна в Близнецах
- Убывающая Луна в Близнецах
- Луна в Раке
- Растущая Луна в Раке
- Убывающая Луна в Раке
- Луна во Льве
- Растущая Луна во Льве
- Убывающая Луна во Льве
- Луна в Деве
- Растущая Луна в Деве
- Убывающая Луна в Деве
- Луна в Весах
- Растущая Луна в Весах

- Убывающая Луна в Весах
- Луна в Скорпионе
- Растущая Луна в Скорпионе
- Убывающая Луна в Скорпионе
- Луна в Стрельце
- Растущая Луна в Стрельце
- Убывающая Луна в Стрельце
- Луна в Козероге
- Растущая Луна в Козероге
- Убывающая Луна в Козероге
- Луна в Водолее
- Растущая Луна в Водолее
- Убывающая Луна в Водолее
- Луна в Рыбах
- Растущая Луна в Рыбах
- Убывающая Луна в Рыбах
- «Лунные правила» для сбора урожая и консервирования
- Пряности и приправы
- Лавровый лист
- Гвоздика
- Кориандр
- Майоран
- Базилик
- Корица
- Шафран
- Анис и тмин
- Черный и белый перец
- Душистый перец
- Красный перец
- Хрен
- Имбирь
- Кардамон
- Портулак
- Эстрагон
- Мята
- Сельдерей
- Лук победный, черемша
- Чеснок сухого засола
- Петрушка и укроп
- Чеснок, квашенный в свекольном соке
- Лук в уксусной заливке
- Репчатый лук (чеснок) соленый
- Лук маринованный с овощами
- Чеснок маринованный

- Лук маринованный
- Корень сельдерея маринованный
- Листья сельдерея сухого посола
- Чеснок, квашенный головками
- Лук, консервированный по-польски
- Хрен маринованный острый
- Хрен с маринадом
- Приправа из хрена
- Хрен, маринованный со свеклой
- Неострый чеснок в масле
- Зелень на зиму
- Укроп для приправ
- Заправка овощная
- Пряная зелень
- Аджика
- Кетчуп
- Аджика с яблоками
- Заправка для супов, соусов и вторых блюд
- Кетчуп с яблоками
- Сырая аджика
- Овощная приправа
- Соус из слив и аджики
- Сливовый соус с чесноком
- Приправа из крыжовника к мясным блюдам
- Овощные заготовки
- Помидоры с луком в яблочном соке
- Помидоры в желе
- Томаты цельные без кожицы
- Соленые помидоры с горчицей
- Томаты, консервированные без стерилизации
- Помидоры в собственном соку
- Помидоры в сахаре
- Соленые помидоры с горчицей
- Томаты зеленые с луком и морковью
- Помидоры с чесноком
- Заливные помидоры с желатином
- Помидоры с красной рябиной
- Приправа для борща
- Зеленые помидоры
- Замороженные помидоры
- Помидоры маринованные
- Помидоры, фаршированные овощами
- Томат-пюре
- Паста из помидоров и перца

- Зеленые помидоры с начинкой
- Салат из зеленых помидоров
- Помидоры с перцем
- Кубанский соус
- Сок томатный натуральный
- Помидоры зеленые фаршированные
- Помидоры в томатном соке
- Помидоры в яблочном соке
- Помидоры соленые с горчицей
- Помидоры консервированные
- Помидоры соленые
- Помидоры маринованные
- Помидоры, консервированные дольками
- Томатный соус острый
- Помидоры, консервированные целыми плодами
- Томаты, квашенные сухим способом
- Томаты с гроздьями рябины
- Икра из зеленых помидоров
- Огурцы и помидоры в желатине
- Малосольные огурцы
- Маринованные огурцы
- Огурцы в крепком рассоле
- Соленые огурцы с уксусом
- Огурцы натуральные с солью
- Огурцы маринованные несгерилизованные
- Огурцы маринованные
- Огурцы соленые с красной смородиной
- Огурцы консервированные по-московски
- Огурцы консервированные (без стерилизации)
- Огурцы соленые по-польски
- Огурцы в тыквенно-яблочном соке
- Огурцы с еловым ароматом
- Огурцы, консервированные в томатном соке
- Засолка огурцов в стеклянных баллонах
- Засолка огурцов в тыкве
- Огурцы, засоленные без рассола
- Огурцы с красной смородиной
- Огурцы в горчице
- Салат из огурцов
- Огурцы в огурцах
- Салат пикантный из огурцов и яблок
- Огурцы и помидоры, консервированные без стерилизации
- Морковь квашеная
- Морковь сушеная

- Морковь в томате
- Морковь маринованная
- Морковь соленая
- Морковь консервированная
- Икра из моркови
- Морковный салат по-корейски
- Сушка моркови
- Фаршированные перцы в кетчупе
- Перец салатный
- Паприкаш
- Салат из перца
- Маринованный сладкий стручковый перец
- Перец маринованный
- Перец соленый
- Соленые стручки зеленого сладкого перца
- Перец сладкий с яблоками в маринаде
- Перец натуральный аппетитный
- Перец сладкий натуральный
- Перец фаршированный консервированный
- Перец с капустой в маринаде
- Перец неострый
- Перец сладкий в острой заправе
- Перец, фаршированный овощами, в заливке
- Перец сладкий консервированный
- Перец острый
- Икра
- Лечо
- Краснодарский салат
- Перец в маринадной заливке
- Перец маринованный» фаршированный капустой
- Приправа из перца
- Острая кабачковая икра
- Перец маринованный
- Фальшивый ананас из кабачков
- Кабачки маринованные ароматные
- Кабачки консервированные
- Кабачки малосольные
- Кабачки с чесноком
- Икра из кабачков
- Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе
- Кабачки малосольные
- Рагу из кабачков
- Кабачки со сладким перцем в томатном соке

- Маринованные патиссоны
- Баклажаны маринованные
- Баклажаны «под грибы»
- Баклажаны фаршированные квашеные
- Баклажаны квашеные
- Баклажаны консервированные
- Баклажаны в томатном соусе
- Баклажаны консервированные
- Приправа из баклажанов
- Баклажаны вареные
- Баклажаны обжаренные» консервированные холодным способом» острые
- Баклажаны, нарезанные кружками, с салатным перцем в томатном соусе
- Баклажаны фаршированные в маринаде
- Баклажаны соленые
- Соте из баклажанов
- Закуска овощная
- Икра из баклажанов
- Баклажанная и кабачковая икра
- Икра из печеных баклажанов
- Зеленая икра
- Овощная икра с яблоками
- Баклажаны пряные
- Свекольный салат со сладким перцем и чесноком
- Свекла в яблочном уксусе
- Свекла квашеная
- Свекла натуральная в рассоле
- Квашеная капуста
- Маринованная капуста
- Капуста по-гурийски
- Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами
- Капуста квашеная шинкованная с морковью и сладким перцем
- Капуста маринованная
- Капуста по-московски
- Капуста» маринованная с морковью
- Капуста белокочанная «на подушке»
- Маринованная цветная капуста
- Капуста» маринованная с яблоками
- Капуста, маринованная по-грузински
- Капуста по-мексикански
- Капуста» фаршированная овощами» в томатном соусе
- Капуста квашеная с клюквой и яблоками

- Капуста «Провансаль»
- Корейская капуста
- Салат Белоцерковский
- Квашеная капуста с медом
- Краснокочанная капуста квашеная
- Капуста цветная квашеная
- Капуста» квашенная ускоренным способом
- Капуста цветная пастеризованная
- Капустные листья с хреном
- Салат из цветной капусты со сладким перцем и фасолью
- Капуста цветная маринованная
- Цветная капуста с морковью
- Виноградные листья консервированные
- Горошек зеленый
- Фасоль с овощами
- Фасоль маринованная
- Фасоль в томатном соусе
- Фасоль консервированная
- Салат из моркови, хрена и яблок
- Салат осенний
- Овощное ассорти
- Салат овощной пряный
- Овощная смесь в маринаде
- Салат «Чили»
- Ассорти
- Соленье трехцветное
- Консервированный салат
- Голубцы» фаршированные овощами с рисом» в томатном соусе
- Овощной салат с лимонной кислотой
- Борщ впрок
- Овощное ассорти
- Маринованная кукуруза
- Заливной салат
- Ассорти деликатесное
- Болгарский салат
- Ассорти в меду
- Донской салат
- Салат по-деревенски
- Ассорти сложное
- Ассорти классическое
- Салат заправочный
- Овощное ассорти фантазийное
- Салат «Кубанский»

- Суповая заправка
- Маринование грибов
- Грибы в томатном соусе с пряностями без уксуса
- Овощная закуска
- Соленые грибы
- Маринование грибов разных видов
- Баклажаны как грибы
- Икра из грибов
- Салат ассорти «Деликатес»
- Салат из капусты с солеными огурцами
- Овощной салат
- Овощная смесь соленая
- Тыква маринованная
- Тыквенный соус
- Тыква маринованная
- Тыквенный соус
- Пюре из тыквы со сливой
- Дыня вяленая
- Маринованная дыня
- Арбузы соленые в капусте
- Арбузы соленые
- Арбузы соленые с капустой
- Свекольное вино
- Моченые яблоки
- Маринованные чесночные стрелки
- Чеснок в уксусе
- Фрукты в банках
- Маринованная вишня с косточками
- Маринованная груша
- Кизил маринованный
- Крыжовник маринованный
- Сливы маринованные
- Пикантные сливы
- Жгучие яблоки
- Груши консервированные
- Маринованные яблоки
- Груши с горчицей
- Крыжовник соленый
- Яблоки соленые
- Дыня маринованная
- Виноград маринованный
- Маринованная черная смородина
- Земляника натуральная
- Клубника в собственном соку

- Смоква из земляники
- Малина вяленая
- Сушеная малина
- Малина протертая в сахарном сиропе
- Малина натуральная с сахаром
- Вишня в собственном соку
- «Сыр» тыквенно-облепиховый
- Абрикосы в собственном соку
- Черная смородина в сахаре
- Замораживание черной смородины
- Смородина красная в собственном соку
- Кизил с сахаром
- Шиповник сушеный
- Яблоки без сахара
- Хранение брусники
- Крыжовник натуральный пастеризованный
- Виноград – впрок
- Хранение ягод черной смородины
- Черная смородина без сахара и стерилизации
- Смородина» замороженная с сахаром
- Черная смородина в соке крыжовника
- Абрикосы
- Варим варенье
- Варим варенье
- Варенье из арбузных корок
- Варенье из клубники
- Варенье из малины
- Варенье из земляники
- Варенье из красной смородины
- Варенье из черной смородины
- Варенье из крыжовника
- Варенье из персиков
- Варенье из слив
- Варенье из абрикосов
- Варенье из вишни
- Варенье из яблок
- Варенье из смородины
- Варенье из моркови
- Варенье из груш
- Варенье из черешни
- Варенье из желтой черешни
- Ягодное варенье
- Варенье из вишни
- Царское варенье из слив

- Варенье из красной смородины
- Ананасное варенье
- Янтарное варенье
- Варенье из тыквы с лимоном
- Варенье из кизила
- Витаминное варенье
- Варенье из корки дыни и арбуза
- Варенье из дыни
- Варенье из груш
- Варенье из яблок
- Варенье из абрикосов
- Варенье из лепестков чайной розы
- Варенье из персиков
- Варенье из цветочных лепестков шиповника
- Варенье из предварительно замороженных ягод
- Варенье из половинок абрикосов
- Варенье из облепихи с грецкими орехами
- Варенье из крыжовника
- Варенье из сливы с орехами
- Варенье из лимона
- Варенье из зеленых томатов
- Варенье из рябины
- Варенье из айвы
- Варенье из арбузных корок
- Варенье из винограда
- Варенье виноградное без косточек
- Варенье из айвы
- Варенье из мандариновых корок
- Варенье «Ассорти»
- Варенье из боярышника
- Варенье из яблок с малиной
- Варенье из абрикосов
- Повидло
- Повидло из моркови
- Повидло тыквенно-яблочное
- Повидло из винограда
- Повидло из шиповника
- Повидло из брусники и голубики
- Повидло из дыни и яблок
- Повидло из яблок
- Повидло из яблок «Белый налив»
- Повидло из винограда
- Компоты, соки, напитки
- Компот из клубники

- Компот из крыжовника
- Компот из черной смородины
- Компот из малины
- Компот из черешни
- Компот из вишни
- Компот из слив
- Компот из персиков
- Компот из абрикосов
- Компот из винограда
- Смешанные компоты
- Сок малиновый натуральный
- Сок смородины с медом
- Компот из яблок
- Сок крыжовника натуральный
- Компот из вишни с медом
- Клубничный квас
- Компот из ревеня
- Компот из дыни
- Компот из целых абрикосов
- Компот из яблок летних сортов
- Сливовый напиток
- Компот сливово-грушевый
- Компот из яблок с пряностями
- Компот из ревеня
- Компот-ассорти
- Компот из печеных яблок
- Компот из земляники
- Компот на зиму
- Компот из клюквы
- Яблочный квас
- Компот из яблок с лимоном и пряностями
- Компот-ассорти с облепихой
- Компот из черной смородины
- Компот из недозрелых ягод крыжовника
- Сок из облепихи натуральный
- Сок яблочный
- Компот из боярышника
- Сиропы
- Клюквенный сироп
- Дынный сироп
- Лимонный сироп
- Сироп из белой и красной смородины
- Ежевичный сироп
- Пюре, желе, джемы, конфетюры и прочие сладости

- Пюре из яблок
- Рябина на меду
- Джем из моркови
- Готовим урюк
- Желе-ассорти
- Желе из красной смородины
- Розовый сахар
- Абрикосовое пюре
- Березовый мед
- Пастила из черной смородины
- Пюре яблочно-тыквенное
- Желе из облепихи
- Императорское лакомство
- Желе из черничного сока
- Пюре яблочно-сливовое
- Облепиха, протертая с яблоками
- Яблочная пастила
- Яблочные цукаты
- Цукаты из рябины
- Черника маринованная
- Шинкованные яблоки
- Мармелад сливовый
- Пюре из вишни
- Персики в вине
- Пюре из черноплодной рябины с сахаром
- Дыня вяленая
- Арбузный мед
- Моченые яблоки с медом
- Груша в собственном соку
- Персики натуральные половинками
- Желе из клюквы
- Персики в яблочном соке
- Крыжовник в собственном соку
- Черносмородиновое пюре натуральное
- Джем из боярышника с яблоками
- Желе из крыжовника
- Желе из красной смородины и крыжовника
- «Холодное» желе
- Желе из красной смородины
- Цукаты из арбузных корок
- Цукаты из слив
- Цукаты из абрикосов
- Цукаты из айвы
- Настойки, вина

- Настойка из сушеной кожуры мандаринов
- Настойка из перегородок орехов
- Настойка из грецких орехов
- Московский сбитень
- Сбитень-жженка
- Малиновый сбитень
- Коньяк за две недели
- Малиновая наливка
- Домашнее вино
- Вино из красной смородины
- Медовое пиво
- Плодово-ягодная наливка
- Абрикосовое вино
- Водка малиновая
- Ликер из груш
- Малиновое вино
- Вино из облепихи
- Наливка из сливы
- Вино из яблок
- Наливка из крыжовника
- «Пьяные» персики
- Полезные советы
- Избавляемся от нитратов
- Спасаем плоды
- Надо знать!
- Мои рецепты

Составитель М. Соколовская
Заготовки. Легко и по правилам

Влияние Луны на жизнедеятельность растений

В древности люди всегда высоко ценили роль, которую играли в их жизни Солнце, Луна и смена сезонов. Космические энергии влияют на нас и, независимо от нашего желания или же принятия этого факта, во многом определяют нашу личность и характер, а также и течение всей нашей жизни. Они воздействуют и на растительный мир, правда, в отличие от нас, растения не могут управлять собственной жизнью.

С древних времен люди знали о влиянии звезд на жизнь человека и его деятельность. Луна всегда считалась воплощением женского начала, материнского принципа – любви ко всему сущему, милосердия, эмоциональности, а также планетой, управляющей внутренними психологическими процессами человека.

Древние мудрецы говорили, что Солнце – это Отец Вселенной, а Луна – это Мать. Сущность Луны определяется как влажная и холодная, она управляет приливами и отливами водных бассейнов Земли и жизнью морских обитателей.

Луна по верованиям древних распоряжается также всеми земными делами, в том числе земледелием и всем, что связано с флорой. Солнце, Луна и звезды были теми естественными природными часами, на которые ориентировались в своей жизни наши предки.

Еще в те далекие времена астрономы, изучая периодичность движения светил на небе, определяли благоприятное время для всех начинаний. Именно по движению Луны древние астрономы составляли природный календарь, считавшийся непогрешимым.

Солнечные и лунные циклы лежат в основе и нашей современной жизни, влияя, как и в те далекие времена, на все живые существа на Земле, в том числе и растения. Наиболее важную роль в определении правильного ритма повседневной жизни играет Луна, отвечающая за постоянно меняющийся ход нашей деятельности, здоровье и эмоциональный фон.

Луна – единственный спутник Земли, обращаясь вокруг нее, движется вместе с Землей и вокруг Солнца. Двигаясь вокруг Земли, Луна находится в разном положении относительно Солнца, следовательно, мы наблюдаем Луну в разных ее фазах. Такое двойственное обращение Луны оказывает большое влияние на все живое на Земле.

В современной астрологии Луна и Земля рассматриваются в

неразрывной связи, так как уже доказано, что все, что происходит с Луной, тут же отражается на людях и всем том, что их окружает. Для практической жизни и деятельности человека значение имеют основные четыре фазы Луны: новолуние, первая четверть, полнолуние и последняя четверть.

Период от одного новолуния до следующего носит название лунного месяца, и в среднем его продолжительность составляет 29,53 солнечных суток.

В лунном цикле может быть 29 или 30 лунных дней, отсчет идет от точки новолуния.

Продолжительность первого и тридцатого дней лунного месяца могут быть самые разные – от пары минут до двадцати четырех часов. Первым лунным днем считается наступление новолуния до первого восхода Луны, но этот восход простому земному наблюдателю увидеть невозможно.

Второй лунный день начинается с первого восхода Луны, со второго – третий лунный день и так далее – до следующего новолуния. При растущей Луне, т. е. от новолуния до полнолуния, идет активизация всех позитивных процессов на Земле, поэтому именно в этот период рекомендуется начинать новые дела, активно работать внешним окружением. При убывающей Луне возникает обратный процесс – компенсирующий, способствующий работе над собой, своим внутренним миром, а также завершению начатых дел.

Фазы Луны

Фазы Луны – четыре доли лунного (синодического) месяца – определяются по тому, какая именно часть освещенной поверхности планеты видна земному наблюдателю. Луна, растущая в период от новолуния до полнолуния, считается в астрологии благоприятной.

Луна, убывающая от полнолуния до новолуния, считается неблагоприятной.

– новолуние;

– прибывающая Луна, первая четверть;

– полнолуние;

– убывающая Луна, последняя четверть;

– восход прибывающей Луны;

– заход убывающей Луны.

Лунный календарь

Аграрная астрология является одной из ветвей астрологической науки. Лунный календарь, связанный с посадкой и уходом за растениями, возник в глубокой древности.

Луна здесь играет самую главную роль. Сильное воздействие гравитационного поля Луны на земную биосферу вызывает, в частности, изменение магнитного поля Земли.

Лунный месяц оказывает влияние на колебания энергетики растений, следовательно, на устойчивость растительного мира ко всем неблагоприятным факторам окружающей их среды и любое вмешательство в их «личную жизнь». Лунные ритмы также влияют на изменения интенсивности освещенности в ночное время, атмосферное давление, температуру, направление и силу ветра, то есть на все условия выращивания, содержания и ухода за вашими зелеными питомцами.

Благодаря накопленному в течение многих веков опыту астрологи определили, что для посева каждого определенного вида растений существует благоприятное время, которое длится только два-три дня в месяц, и Луна в этот период проходит всегда те же самые созвездия, которое являлось как бы цифрой этих небесных часов. Созвездия, через которые проходят

Солнце в течение одного календарного года и Луна в течение одного месяца, называются зодиаком.

По знакам зодиака определяли судьбу человека, предсказывали его будущее и назначали дату начала тех или иных дел. По движению Луны в прошлом составлялись очень многие календари, так как считалось, что силы, находящиеся под управлением Луны, оказывают гораздо большее значение на жизнедеятельность человека, чем силы, управляемые Солнцем.

Астрологи создали целую систему расчета ритмов Луны. Они определили, что Луна в каждом знаке зодиака остается 2–3 дня. В период от новолуния по полнолуния, длящийся 14–15 дней она проходит 6 знаков Зодиака – половину своего пути. Растущая Луна наблюдается в первой и во второй фазе, до наступления полнолуния, а убывающая в третьей и четвертой, до момента рождения новой Луны-новолуния.

Было также замечено, что на рост и развитие растений растущая и убывающая Луна, ее положение в каждом из знаков зодиака оказывают совершенно разное влияние. В связи с этим все работы, связанные с растительным миром стали проводиться в соответствии со следующими периодами: новолуние, растущая Луна, полнолуние, убывающая Луна.

Научиться работать с лунным календарем несложно: достаточно лишь наблюдать за небом или сверяться с астрологическим календарем, содержащим даты новолуний и полнолуний. Однако необходимо знать, что все эти рекомендации следует применять в соответствии с географическим расположением вашей местности, климатическими и сезонными условиями.

Если вы будете сажать и ухаживать за растениями в соответствии с фазами Луны, вы не только облегчите жизнь им, но и себе.

Новолуние

В период новолуния, длительность которого около трех полных дней – день перед датой

новолуния, дата новолуния и следующий день после новолуния, – следует уничтожать сорняки и вредителей, удалять больные и засохшие ветки и побеги. Делать это рекомендуется только за день до и в день после новолуния, а вот в сам день новолуния культурные растения лучше не трогать. В этот период допускается полив и рыхление после полива (с учетом знака зодиака). В Новолуние гравитационные энергии Луны и Солнца объединяются, поэтому давление соков в ветвях и корнях растений самое высокое. Работы, вследствие которых может быть повреждена корневая система растений, лучше отложить на более благоприятные дни. Противопоказано рыхлить землю вокруг растений во избежание повреждения корней. Не рекомендуется также заниматься прививками. На само новолуние, два дня до и два дня после лучше ничего не высаживать, растения еще «не проснулись», поэтому черенки могут не приняться.

В связи с тем, что в период новолуния давление соков в стебле все-таки меньше, чем в корнях растения, находящихся в состоянии покоя, то лучше заниматься работой с надземной частью растения. Хороший эффект дает борьба с вредителями и возбудителями заболеваний, но если новолуние наступает в период прохождения Луны через созвездия Скорпиона и Рыб, то эти операции проводить не следует.

В новолуние не следует обильно поливать растения, так как корни хорошо удерживают влагу, и чрезмерный полив может привести к их загниванию. Исключение можно сделать при засушливой и жаркой погоде, чтобы растения не пострадали из-за отсутствия необходимой влаги.

На новолуние хороший результат дают подкормки растений, особенно некорневые. В Новолуние можно сажать однолетние цветущие растения, овощи со съедобными листьями и злаки.

Растущая Луна

При растущей Луне повышается активность биополя, направленная от корней – главной, подземной части растения – к периферии вверх. Вследствие этого повышается давление в стеблях и листьях и соответственно энергонасыщение всей надземной части растения. В это время корни слабо реагируют на всякого рода повреждения. Поэтому при обрезании или пересадке растений в этот период мы тем самым пробуждаем спящие почки и из них быстро вырастают новые побеги и листья, новая поросль. Однако следует соблюдать меру, так как чрезмерная обрезка растения может привести к потере соков, и оно может погибнуть.

На растущей Луне (период 11–12 дней) рекомендуется: посев, посадка и пересадка зеленных, листовых, плодовых культур, посадка и пересадка плодовых деревьев, ягодных кустарников и земляники, обработка земли, полив и минеральные подкормки (корневая и внекорневая), заготовка черенков для укоренения и прививок, укоренение черенков, прививка и перепрививка.

С наступлением новолуния повышается интенсивность светового потока солнечных лучей, отражаемых Луной. Их интенсивность достигает своего максимума к концу второй четверти. Следовательно, все, что растет над землей – овощи, плоды, ягоды, цветы, – можно высевать, садить и пересаживать. Для некоторых растений лучше это делать в первой четверти, а для некоторых – во второй.

При растущей Луне наблюдается частичное ослабление силы притяжения Земли. Это приводит к тому, что растения впитывают из почвы больше воды и микроэлементов, то есть от новолуния до полнолуния растениям требуется более интенсивный полив. Черенки для укоренения лучше нарезать только при растущей Луне. Не забывайте обильно поливать посаженные в землю молодые растения, ведь от новолуния до полнолуния (при растущей Луне) всем растениям требуется больше чем в обычные дни воды.

Полнолуние

В Полнолуние, которое также длится 3 дня, Луна посылает на Землю самый мощный по своей интенсивности световой поток. Давление в надземной части растений достигает максимального уровня, поэтому следует избегать работ, связанных с надземной частью любых растений. Не рекомендуется обрезать, прищипывать и прививать растения. Здесь нужно снова проявлять осторожность. У тех растений, которые посажены в период полнолуния, хорошо развиваются стебли и листья, а вот рост корневой системы несколько замедленный.

В период полнолуния рекомендуется заниматься прополкой, проводить работы по уничтожению сорняков и вредителей, а также рыхлить землю вокруг растений.

Убывающая Луна

В период убывающей Луны (11–12 дней) давление повышается в подземной части растения. Его корневая система по своей природе более хрупкая и ранимая в сравнении с надземной частью, и повреждение корней в эти дни может привести к гибели всего растения. Надземная же часть – стебли и листья – в этот период мало реагирует на повреждения. На убывающей Луне рекомендуют проводить уничтожение сорняков и вредителей, полив и подкармливание органическими удобрения (только корни). Хорошо обрезать растения, так как это замедляет рост побегов. Хозяйкам рекомендуют в этот период начинать заготовки фруктов для длительного хранения – варка варенья, консервирование с термообработкой.

Заготавливать впрок лекарственные растения лучше не в полнолуние, как считают некоторые, а при убывающей Луне. В этот период подземная часть растений слабо реагирует на повреждения, а сорванные части растений лучше сохраняют свои качества.

На убывающей луне с 17-го по 22-й день благоприятно сажать многолетние растения, кустарники и деревья, однолетние корнеплоды, а с 23-го по 27-й – не сажать ничего.

Для посадок растений, которые растут вверх, благоприятны: 2, 4, 10, 11 и 12-й лунные дни, а для корнеплодов – 16, 21, 24, 27 и 28-й дни.

Наиболее неблагоприятные для посадки всех растений – 5, 15, 19 и 30-й лунные дни. Так же не рекомендуется ничего сажать в следующие лунные дни: 1, 2, 28 и 29-й (близкие к новолунию) и 14, 15, 16 (близкие к полнолунию).

Сажать какие бы то ни было растения в дни, близкие к равноденствиям и солнцестояниям, категорически не рекомендуется.

Лунные и солнечные затмения замедляют рост растений. Влияние затмения начинается сказываться где-то за неделю до его наступления. Правда, после него растения быстро «приходят в себя» и при должном уходе хорошо развиваются, однако семена прорастают гораздо медленнее.

Деревья или кустарники сажают в период, близкий к полнолунию, а обрезку ветвей проводят в дни новолуния.

В агроастрологии существует еще одно очень важное правило: если для посадок данного растения подходит знак зодиака, но не соответствует фаза Луны, то следует за основу брать знак зодиака и проводить работу в самый последний день

пребывания Луны в этом знаке.

При нахождении Луны в крайних точках своей орбиты – апогее и перигее – влияние на жизнедеятельность растительного мира тоже разное. В день, когда Луна проходит свою восходящую точку, силы и выносливость растения повышаются, а при прохождении Луной нисходящей точки растения находятся в «депрессии», им лучше в это время дать покой и не беспокоить.

Луна в апогее находится на самой отдаленной от Земли точке своей орбиты – ее влияние очень слабое и проявляется только в самых сильных лунных знаках: Раке и Тельце. При Луне в апогее лучше всего высаживать растения в период, когда она находится в Водолее, Овне или Льве.

Перигей Луны – это ближайшая к земле точка ее орбиты, и влияние Луны на земные процессы очень сильное. В этот период у растений наблюдается усиленный рост, обильно развивается листва, что несколько ухудшает ее целебные и питательные качества.

Луна и звездный месяц

Промежуток времени, в течение которого Луна совершает полный оборот вокруг Солнца, то есть проходит все 12 знаков зодиака, является следующим видом обращения Луны. Этот период называют звездным месяцем Луны. Продолжительность его короче лунного, и он равен 27,32 солнечных суток.

С Зодиаком связывают такие понятия как восходящая и нисходящая Луна. Эти понятия относятся только к положению Луны в знаках зодиака, а не к ее фазам. Знаки зодиака, которые Солнце вместе с Луной проходит с периода зимнего солнцестояния (21 декабря) до летнего (21 июня), характеризуются восходящей энергетикой, положительно влияющей на рост и цветение растений. Это знаки от Стрельца до Близнецов. Во второй половине года (от Близнецов до Стрельца) Луна имеет нисходящую энергию, соответствующую зрелости и покою. Это осенне-зимний период. Время восходящей Луны – время посадок, а месяцы нисходящей – время для сбора урожая.

Положение Луны в конкретном знаке Зодиака оказывает разное воздействие определенными видами энергий не только на рост и урожайность растений, но и на состояние почвы.

Почва – это сложнейший по своей структуре органический и высокоорганизованный мир, в котором правят свои законы. Обрабатывать землю – копать, поливать и подкармливать растения, сохранять влагу – нужно проводить тогда, когда «этот подземный мир со своим населением» готов к новым условиям адаптации и воспроизводству своих структур. Для работ с почвой лучше всего подходят периоды, когда Луна проходит по знакам Земли – Телец, Дева, Козерог, Воды – Рак, Скорпион, Рыбы и Воздуха – Весам.

Фаза Луны здесь большого значения не имеет. Рыхлить сухую землю, прореживать всходы, пропалывать сорняки лучше делать в знаках Огня (кроме Льва), Воздуха (кроме Весов) и в знаке Девы. В это время земля хочет «дышать свежим воздухом», поэтому чем чаще проводить рыхление, тем лучше земле, и, следовательно, растениям.

Все эти свойства Луны неразрывно связаны между собой, и ее влияние то ослабляется, то усиливается под действием всех этих факторов.

Звездный месяц Луны и его влияние на растения

Лучше всего проводить посевные работы, посадку и пересадку растений, когда Луна находится в знаках Земли, Воды и Весов, при этом учитывая фазу Луны для каждого растения. В это же время проводятся укоренение черенков, усов и разного рода прививки. Среди растениеводов существует установившееся мнение, что определенные знаки зодиака влияют на плодоношение. «Плодородные» знаки – это Телец, Рак, Весы, Скорпион и Рыбы, а «бесплодные» – Водолей, Лев и Дева. Знаки Козерог. Овен, Стрелец и Близнецы занимают промежуточное положение в этой классификации.

В дни, когда Луна находится в одном из «плодородных» знаков, растения хорошо растут и усваивают все питательные вещества, поступающие к ним. При Луне в «бесплодных» знаках рост и питание растений ухудшается, все процессы жизнедеятельности замедлены.

Хорошо пересаживать особенно те растения, что были посеяны в Раке, Скорпионе и Рыбах. Они мало болеют и быстро оправляются от ран, нанесенных при пересадке.

Некоторые знаки зодиака делят на «сухие» и «влажные». К первым относятся Рак, Весы, Скорпион и Рыбы. В период нахождения Луны в этих знаках благоприятны поливы и подкормка растений жидкими удобрениями. Ко второй группе – «сухие» знаки – относятся Овен,

Близнецы, Лев и Стрелец. В это время жидкая подкормка нецелесообразна, лучше пользоваться твердыми удобрениями и сократить полив до минимума.

Луна в Овне

Овен – знак стихии Огня. Овен – знак непродуктивный и засушливый, в этот период лучше ничего не сажать и пересаживать. Исключение составляют растения с коротким сроком вегетации, но плоды пи этом будут небольшими. Луна в этом знаке зодиака – бесплодная и сухая. Полив бесполезен. Урожай из посеянных при Луне в Овне семян не обещает быть обильным и для хранения не годится. Даёт быстрый рост растению.

Это знак однолетних культур. Можно сажать растения, плоды или зелень которых планируется вырастить и употребить в этот же год, однолетники. Всходы появляются быстро, растения быстро растут вверх, но стебель у них тонкий и хрупкий. Лучше сажать то, что быстро растет и сразу же идет на стол. Овен – самый засушливый знак из всех знаков зодиака, растения плохо усваивают воду, поэтому поливать их надо очень умеренно.

В этот период благоприятно проводить следующие работы:

1. Удалять засохшие ветки и побеги при убывающей Луне.

2. Формировать кроны деревьев и кустарников, подстригать их и обрезать лишние ветки.

3. Уничтожать сорняки и обрабатывать почву (убывающая Луна).

Растущая Луна в Овне

Можно сажать и пересаживать растения с жгучим, острым вкусом плодов: перца, лука, пряных трав, петрушки, укропа, базилика, салата, шпината, для посадки цветов, которые должны цвести красиво и ярко, можно срезать цветы, снимать плоды, которые сразу употребите, прививать деревья.

Убывающая Луна в Овне

Можно сажать корнеплоды с острым и жгучим вкусом: редис, хрен, дайкон, редьку, проводить обрезку деревьев и кустарников. На убывающей Луне ранимы корни, а надземная часть, наоборот, менее чувствительна.

Опрыскивание, борьба с вредителями сада, уничтожение сорняков, перекапывание, рыхление почвы, подготовка её к посеву, выкапывание луковиц цветов для сушки, прищипывание верхушек овощных растений, сбор урожая для длительного хранения, в т. ч. зерновых культур, и закладка на хранение, подкормка всех растений – очень эффективно.

Луна в Тельце

Телец – знак стихии Земли, плодородный знак зодиака, и всем растениям, посаженным или посеянным в это время, он дарит жизнестойкость, выносливость, морозо– и засухоустойчивость, в то же время сопротивляемость болезням у них будет невысокой.

Луна в этом знаке зодиака «плодородная и влажная». Растения, посеянные, когда Луна проходит по знаку Тельца, всходят медленно, но зато очень дружно. Они выносливы, хорошо адаптируются к внешним условиям, дают много побегов крепкая корневая система, неплохая урожайность, а цветение обильное, продолжительное и красивое. Эти растения легко переносят резкие температурные перепады и обладают повышенной зимостойкостью, но семена невысокого качества и растения часто болеют. Овощи будут обильно плодоносить, плоды их будут вкусными и лёжкими. В это время удачны и домашние заготовки из овощей и фруктов. Благоприятен полив. Однако прополка не принесёт ожидаемого эффекта. Можно также замачивать семена.

Удачными будут посевы, посадка и пересадка всех растений, в том числе и картофеля, прививка и обрезка для усиления роста побегов. Рассада и саженцы быстро приживаются и хорошо растут. Луковичные цветы, посаженные в то время, когда Луна проходит по знаку Тельца, дружно всходят весной и цветут особенно продолжительно и красиво.

В этот период благоприятно делать следующие работы:

1. Замачивать и проращивать семена всех культур.
2. Проводить посев, пересадку, перевалку растений.
3. Сажать овощные культуры (бахчевые, бобовые, капусту, картофель, лук, перец, морковь, помидоры, редиску, редьку, свеклу); бобовые (бобы, фасоль); пряно-зеленные (артишок, кориандр, кресс-салат, укроп, петрушку, шпинат, щавель); плодовые растения (вишню, грушу, землянику, яблоню, черешню); цветы (бархатцы, гиацинт, ирис, крокус, лилейные, настурцию, тюльпаны).
4. Заготавливать корни лекарственных растений.
5. Проводить подкорневую подкормку.

От прополки лучше временно воздержаться.

Растущая Луна в Тельце

Самое хорошее время для посевов, посадки и пересадки всех плодовых и декоративных деревьев и кустарников, овощных культур, высадки рассады, посадки земляники и клубники, бобовых, капусты, луковичных. Следует быть внимательными и осторожными с корнями, старайтесь не повредить их в эти дни.

Цветы, посаженные в это время, красиво цветут в течение продолжительного времени. Срезанные в это время они долго будут радовать глаз. Можно поливать, вносить минеральные удобрения.

Убывающая Луна в Тельце

Хорошо сажать и сеять корнеплоды: редис, редьку, свеклу, картофель, репу, морковь. Хорошо работать с землёй: окучивать, рыхлить, выкапывать ямы под саженцы, обрабатывать клубнику, удалять «усы».

Можно закладывать на хранение корнеплоды, поливать, внося минеральные и органические удобрения. Хорошо косить траву, заготавливать сено, делать компостные кучи, обрезку деревьев и кустарников.

Луна в Близнецах

Близнецы – это знак стихии Воздуха. В нем Луна является бесплодной и сухой. Посевы и посадки растений при прохождении Луной этого знака, нежелательны. Обильного урожая ожидать не приходится. Полив в эти дни также нежелателен.

Близнецы – сухой знак, поэтому растения плохо усваивают воду, и при чрезмерном поливе может загнить вся корневая система. Это время благоприятно:

1. Для борьбы с вредителями и болезнями.
2. Хорошо формировать крону растений, удалять ненужные побеги, листья.
3. На убывающей Луне хорошо проводить прополку, прореживание, искусственное опыление, обрабатывать землю, и собирать урожай корнеплодов, фруктов.
4. На растущей Луне собирают лекарственные травы.

Растущая Луна в Близнецах

Хорошо сажать и пересаживать высокие, вьющиеся, декоративные растения и кустарники: розы, клематисы, хризантемы, вьюны, хмель, девичий виноград и те, которые размножаются с помощью «усов». Хорошо ухаживать за газоном, косить траву, собирать лекарственные травы (вершки).

Убывающая Луна в Близнецах

Хорошо стричь деревья и кустарники, удалять ненужные завязи, пасынки, пропалывать, обрабатывать землю, мульчировать, снимать урожай фруктов и овощей, в т. ч. корнеплодов, собирать лекарственные травы (корешки).

Луна в Раке

Знак Рака принадлежит водной стихии, считается самым плодородным. Луна в Раке отличается своей плодородностью и влажностью. Растения активно поглощают влагу и удобрения. Рак относится к влажным знакам, поэтому растения можно поливать обильно – хорошо усваивается вся вода. На растущей Луне хорошо делать подкормку минеральными удобрениями, а на убывающей – органическими.

Посевы в знаке Рака всходят медленно, всходы очень нежные. Хотя корневая система растений развивается хорошо, но часто отличается излишней хрупкостью. Урожай может быть обильным, но хрупкие стебли часто не выдерживают его и ломаются. Есть еще несколько особенностей этих растений: они невысокого роста и склонны к полеганию; так как плоды их очень сочные, поэтому после сбора долго храниться не могут. Их лучше использовать для зимних заготовок (консервировать, заквашивать, замораживать) или тут же употреблять в пищу.

В это время рекомендуется высаживать рассаду однолетних овощных и цветочных культур. Посадку плодовых деревьев и растений, зимующих в грунте, лучше не делать, так как зимостойкость растений в этом случае довольно низкая. В этот период нельзя пользоваться химическими препаратами для борьбы с вредителями и болезнями. При Луне в Раке работы с почвой лучше не проводить.

Удачные дни для замачивания семян. Все овощные культуры, деревья и кустарники, посаженные при Луне в Раке, будут хорошо плодоносить и нарастят мощную листовую массу. Плоды будут очень сочными, они не подойдут для длительного хранения, их лучше использовать для немедленного употребления или заготовок.

Не рекомендуется собирать в эти дни урожай корнеплодов, они могут быть водянистыми. Деревья и кустарники, посаженные в это время, будут невысокими. Не следует заниматься обрезкой. Это не подходящее время для заготовок овощей и фруктов.

Это время благоприятно для:

1. Для посадки пасленовых; ягодных кустарников (крыжовник, малина, смородина); деревьев (калина, облепиха).

2. Подкормки минеральными удобрениями (растущая Луна) и органическими (убывающая Луна).

Растущая Луна в Раке

Хорошо сажать и сеять овощи: тыкву, патиссоны, томаты, огурцы, перцы, баклажаны, кабачки, т. е. те, которые дают плоды над землёй. Крупными будут посаженные или посеянные в эти дни капуста, все виды салатов.

Хорошо сажать плодовые деревья и кустарники. Чтобы обеспечить морозоустойчивость сорту, лучше пересаживать растение во время прохождения Луны по знаку Тельца или Козерога, при посадке, когда Луна в Раке, растения несколько теряют это качество.

В это время хорошо сеять и высаживать невысокие цветы-однолетники, ухаживать за газонами, косить, сажать арбузы и дыни. Эффективен полив, особенно в сочетании с минеральными подкормками.

Убывающая Луна в Раке

Хорошо сеять и высаживать корнеплоды, особенно ранние, те, что не предназначены для хранения: картофель, морковь, свеклу, редис, редьку. Их можно впоследствии использовать в заготовках. Хорошее время для полива, особенно в сочетании с органикой.

Луна во Льве

Лев – знак стихии Огня. Это знак сухой и бесплодный, и Луна соответственно в этот период приобретает эти качества. Полив не принесёт пользы. Желательно не сеять и не высаживать овощи, плодовые деревья и кустарники, за исключением засухоустойчивых. В эти дни следует быть очень осторожным со всеми острыми инструментами.

Период прохождения Луны через этот знак считается наилучшим для сбора урожая, который будет долго и хорошо храниться. В эти дни можно сажать только те растения, у которых сухие стебли, и цветы, которым не требуется обильный полив. Пересаживать только те растения, у которых крепкие корни.

Это время благоприятно для:

1. Посадки плодовых деревьев и ягодных кустарников (виноград, крыжовник, черешня, орех).
2. Срезки большие ветви деревьев и кустарников, формирования кроны.
3. Собирать лекарственные растения.
4. Заниматься прополкой.

Растущая Луна во Льве

Можно сажать и пересаживать декоративные растения, а также светолюбивые и те, которые хорошо переносят засуху, рассаживать разросшиеся растения и цветы, делить корневища, сеять газонную траву, собирать семена растений.

Убывающая Луна во Льве

Хорошо сеять газонную траву, стричь деревья и кустарники для придания им декоративного вида, собирать урожай для дальнейшего длительного хранения, сушки, варенья, заготовок.

Луна в Деве

Дева – знак стихии Земли. Когда Луна проходит по знаку Девы – это лучшее время для посадки и пересадки деревьев, декоративных растений и комнатных цветов. Дева – покровительница всех цветов, поэтому этот период считается самым благоприятным для цветущих растений. Все, что посажено в знаке Девы, будет обильно цвести красивыми цветами, но плодов и семян будет мало.

И овощные культуры лучше посадить в другие дни.

При Деве нельзя формировать крону любых деревьев и следует соблюдать осторожность при работе с острыми инструментами.

Дева – умеренно-продуктивный, растения, посаженные в это время, как правило, не отличаются обильным плодоношением, но их корневая система будет крепкой, а само растение выносливым. Деревья будут отличаться высоким ростом.

Посев, а также замачивание овощных культур лучше не производить, но можно высаживать на грядки уже готовую рассаду. Но нельзя сажать капусту, салаты и заниматься консервированием в эти дни.

Это время благоприятно:

1. Для посадки плодовых растений (виноград, крыжовник).
2. Пикировки и высадки рассады всех огородных растений, посадки и пересадки ягодных кустарников и плодовых деревьев, а также их прививки и обрезки.
3. Работы с землей; внесение удобрения.
4. Заготовки корней лекарственных растений.

Растущая Луна в Деве

Хорошее время для посадки и посева всех цветочных культур, в т. ч. под зиму, для посадки и пересадки высоких, вьющихся растений, комнатных цветов. Можно производить посадку и пересадку клубники, плодовых деревьев и кустарников, деление и пересадку многолетних цветов, высадку рассады овощных культур, плоды которых будут в надземной части, подкормку их минеральными удобрениями.

Хорошо обрабатывать землю, вносить минеральных удобрений, подготавливать газон для посева, сеять газонные травы. Укроп, посеянный в это время, будет хорошим.

Можно сажать лекарственные травы, удалять больные растения, производить опрыскивание от вредителей и болезней.

Убывающая Луна в Деве

Хорошо высаживать рассаду овощей-корнеплодов, подкармливать их органическими удобрениями, делать компостную кучу, обрабатывать землю и вносить органику, бороться с вредителями, находящимися в земле.

Луна в Весах

Весы – знак стихии Воздуха. Луна в Весах – очень благоприятные дни для растительного мира. Находясь в знаке Весов, Луна наделяет все растения, посеянные в эти дни, хорошей энергетикой и придает им силы. Растения устойчивы к болезням. Корневая система растений крепкая, поэтому пересаженные растения быстро и легко приживаются. Прививки деревьям противопоказаны.

Это время благоприятно:

1. Для посадки декоративных растений, ягодных кустарников и косточковых плодовых деревьев.
2. Укоренения черенков, прививки и обрезки плодовых деревьев и ягодных кустарников.
3. Внесение удобрения, полив.
4. Заготавливать корни лекарственных растений.

Хорошо сеять и высаживать в открытый грунт все овощных культур, за исключением чеснока, укропа, томатов, перца, лука. Урожай будет обильным и лёжким, корни крепкими, а само растение устойчивым к болезням и вредителям.

Можно сажать те растения, от которых планируется получить семена, они будут очень качественными. Нежелательна пересадка томатов и перцев, прививка, опрыскивание, пасынкование, полив растений, а также домашнее консервирование.

Растущая Луна в Весах

Эти дни хороши для посадки, пересадки или посева цветочных культур, в т. ч. комнатных цветов, особенно тех, которые имеют сильный запах.

Хорошее время для создания ландшафтного дизайна, а также для благоустройства сада, разбивки клумб, высадки цветов, создания различных композиций.

Посев и посадка бобовых, капусты, всех видов салатов и других овощей (кроме тех, что были перечислены ранее и корнеплодов), посадка и пересадка плодовых деревьев (особенно косточковых) и кустарников, их плоды будут крупные и лёжкие.

Хорошо высаживать и пересаживать любые многолетние растения, цветы, декоративные красиво цветущие деревья и кустарники.

Убывающая Луна в Весах

Хороший урожай дадут посеянные или посаженные в эти дни корнеплоды: морковь, свекла, картофель, редис и др. Благоприятное время для ухода за газоном, можно косить газон.

Луна в Скорпионе

Скорпион – знак водной стихии, плодородный. Он считается знаком плодородия, очень любящим влагу. В этот период растения особенно активно впитывают воду. Не рекомендуется сажать и сеять корнеплоды, а также собирать урожай корнеплодов, так как плоды будут водянистыми и длительного хранения не выдержат.

Эти дни неблагоприятны для посадки деревьев, пасынкования, обрезки, деления корневищ растений. Очень важен полив.

Скорпион благотворно влияет на однолетние растения при растущей Луне и на многолетние и луковичные на убывающей. Растения и почва в этот период интенсивно поглощают влагу, так что поливать следует хорошо.

При нахождении Луны в знаке Скорпиона растения бывают высокими и крепкими, с мощной корневой системой, стебли и ветви могут выдержать обильный урожай крупных плодов. Урожай долго и хорошо хранится, если его собрать в соответствующие сроки.

Можно сеять и высаживать культуры, плоды которых предназначены для длительного хранения. Луна в этом знаке оказывает положительное влияние на растения с длинным стеблем, на выращивание зелени. Не рекомендуется делить корневища, пересаживать деревья и удалять сухие ветки.

Это время благоприятно для:

1. Для посева плодовых деревьев и ягодных кустарников.
2. Полива и подкормки удобрениями.

Растущая Луна в Скорпионе

Благоприятные дни для посева и высадки в открытый грунт рассады овощных культур, плоды которых растут над землёй: томатов, огурцов, баклажанов, перцев, кабачков, тыквы, патиссонов. Хорошо сажать зелень, капусту, салат.

Можно пересаживать малину, смородину, крыжовник, виноград, облепиху. Растения будут крепкими, с высоким стеблем, развитой корневой системой, семена их будут многочисленными, а плоды – сочными. Хорошее время для посадки лекарственных трав и комнатных растений.

Рекомендуют прививать плодовые деревья, пересаживать однолетники, эффективен полив и подкормка минеральными удобрениями.

Убывающая Луна в Скорпионе

В это время лучше всего сеять и высаживать чеснок, редьку, редис, лук. Можно косить и удобрять газонную траву. Эффективны полив и подкормки органическим удобрением, прополка, удаление сорняков, борьба с вредителями сада.

Луна в Стрельце

Стрелец, будучи знаком огненной стихии, сухой и бесплодный. При нахождении

Луны в знаке Стрельца она хорошо влияет на посадку растений, которые растут вверх. Подходит только для посадок некоторых растений. В основном, урожай у посаженных в эти дни растений, бывает ниже нормы.

Растения, посаженные под этим знаком, дают хорошую зелень, но цветочная завязь развивается плохо. Цветы часто засыхают, соответственно это влияет на урожайность ягодных кустарников и плодовых деревьев. В это время идет естественный отбор – выживают только самые сильные и выносливые растения.

Не рекомендуют заниматься работами, связанными с обрезкой, прополкой, так как в эти дни растения очень чувствительны к механическим повреждениям любого рода. Не стоит в это время бороться с сорняками, так как это бесполезно.

Это время благоприятно:

1. Для посадки плодовых деревьев (вишня, яблоня).
2. Сбора лекарственных растений (на растущей Луне).

Растущая Луна в Стрельце

Рекомендуют сажать цветы, вьющиеся высокие культуры: хмель, вьюны, бобовые, а также зелень, пряные травы, лекарственные растения, жгучий перец. Семена у растений будут очень хорошего качества, сохранятся все их сортовые признаки. Эти дни подходят для сбора лекарственных трав (вершков).

Посаженные плодовые деревья и кустарники будут постоянно испытывать недостаток влаги, их цветки, завязи могут осыпаться. В эти дни хорошо срезать цветы и травы для букетов.

Можно собирать урожай для немедленного употребления, делать обрезку деревьев и кустарников, они будут более пышными.

Убывающая Луна в Стрельце

Хорошо собирать урожай (и фрукты, и овощи, в т. ч., корнеплоды), особенно в ближайшие к новолунию дни, и закладывать его на хранение. Рекомендуют сажать чеснок.

Дни подходят для сбора лекарственных трав (корешков). Можно удалять лишнюю поросль растений, бороться с вредителями сада.

Луна в Козероге

Козерог – знак стихии Земли, в этот период Луна – умеренно плодородная и нейтральная. Растения, посеянные в знаке Козерога, отличаются хорошей всхожестью и урожайностью среднего размера плодов. Они будут крепкими, с ровными стволами и стеблями, стойкими к болезням, морозо– и засухоустойчивы, с хорошей мощной корневой системой. Плоды будут красивыми, среднего размера, семена – качественными. Они будут долго храниться и не портиться. Удаются домашние заготовки на зиму. Отличное время для посева озимых. Эффективен полив.

Растения легко переносят резкие температурные перепады и обладают повышенной зимостойкостью, а также устойчивы к болезням. Поэтому в это время хорошо сажать те растения, которые будут зимовать в грунте. Козерог хорошо влияет на урожайность практически всех растений, особенно зимних овощей.

При прохождении Луны по знаку Козерога удачными будут посев, посадка, пересадка деревьев и кустарников, прививка и перепрививка деревьев, заготовка черенков.

Это время благоприятно для:

1. Для посадки плодовых деревьев (абрикос, вишня, груша, персик, яблоня), кустарников (крыжовник, смородина).
2. Проведения прививок и черенкования, подкормки удобрениями.
3. Сбора лекарственных растений (на растущей Луне).

Растущая Луна в Козероге

Рекомендуют сажать, сеять и замачивать семена овощных культур (не корнеплоды), плоды которых предназначены для длительного хранения, сажать плодовые деревья и кустарники. Можно прививать, черенковать, сажать дички для использования их как подвоя.

Дни хороши для посадки лука «на перо», полива, подкормки минеральными удобрениями, опрыскивания от болезней и вредителей сада.

Убывающая Луна в Козероге

Хорошее время для посадки и посева корнеплодов, предназначенных для длительного хранения. Эффективна прополка, борьба со злостными сорняками, полив в сочетании с органическими удобрениями посадка лука «на репку». Хорошо копать, рыхлить землю, делать компостную кучу, удалять засохшие деревья, пни.

Луна в Водолее

Водолей относится к стихии Воздуха. Луна в Водолее сухая и бесплодная, она совершенно не проливает свою благодать на растительный мир. В эти дни растениеводы могут спокойно отдыхать. Не следует сажать овощи, деревья и кустарники, они будут некрасивыми и малоурожайными, а семена не сохранят свои сортовые признаки. Все посадки будут неудачными, а пересаженные растения могут погибнуть

Растения в этот период поливают очень умеренно. Но в это время можно заниматься селекцией и получить самые неожиданные экземпляры по расцветке и форме. Не рекомендуется пикировать и пересаживать все растения.

Это время благоприятно:

1. Для проведения работ по защите растений, опрыскивания, прищипывания, удаления лишних побегов и формирования кроны, прополки.
2. Обработки земли.
3. Заготовки лекарственных растений.

Растущая Луна в Водолее

Хорошо собирать лекарственные травы (вершки), сажать экзотические, необычные растения.

Убывающая Луна в Водолее

Хорошо проводить опрыскивание от вредителей, копать, рыхлить землю, полоть, собирать урожай для длительного хранения. Можно удалять высохшие ветви на деревьях, ненужные побеги, пасынковать растения.

Луна в Рыбах

Знак зодиака Рыбы принадлежит водной стихии, плодородный, даже чрезмерно. Этот период очень благотворный для многих растений, так как здесь Луна проявляет себя как плодородная и влажная. Растения, посеянные в момент прохождения Луны по знаку Рыб, быстро и дружно всходят и дают хороший урожай. Урожаи обильны, плоды вкусные, сочные, но не могут долго храниться.

Приспособляемость к неблагоприятным погодным условиям самая низкая, поэтому растения, которые зимуют в открытом грунте, лучше не сажать. Пересадку в эти дни растения переносят хорошо, быстро приживаются. Корневая система развивается нормально, но она очень ранимая.

Не рекомендуется в эти дни пересаживать растения, посеянные, когда Луна была в Скорпионе, а также луковичные и клубнелуковичные – возможно загнивание корневой системы. Пересадку хорошо переносят только травянистые растения. От посадки плодовых деревьев лучше воздержаться.

При прохождении Луны по знаку Рыб благоприятна заготовка черенков для прививок, обрезка деревьев и кустарников.

Посадка при Луне в Рыбах даёт растению невысокий рост, мощные, но ранимые корни, недостаточную морозо– и засухоустойчивость. Если вы сажаете плодовое дерево, то рискуете его потерять после нескольких хороших урожаев, оно может истощиться.

Дни идеально подходят для домашнего консервирования, заготовок на зиму. В это время не рекомендуется возделывать землю, опрыскивать сад, пасынковать растения, делить корневища, пересаживать деревья и кустарники.

Растущая Луна в Рыбах

Можно сеять, высаживать в открытый грунт овощи с плодами в надземной части. Урожай будет обильным, плоды вкусными, но для длительного хранения они не подойдут. Поэтому лучше сажать и сеять для получения раннего урожая овощей, для немедленного употребления, или консервации.

Рекомендуют сажать или сеять цветы, они будут не очень высокими, будут обильно цвести, источая сильный аромат. Можно сажать ягодные кустарники, клубнику, бобовые, бахчевые культуры, капусту, салат. Эти дни подходят для того, чтобы поливать, подкармливать минеральными удобрениями прививать деревья, укоренять черенки.

Убывающая Луна в Рыбах

Хорошо сеять и высаживать в открытый грунт корнеплоды, чтобы получить ранний урожай, или если планируете употребить их сразу, либо заготовить на зиму. Рекомендуется поливать, вносить органические удобрения, можно косить газоны.

«Лунные правила» для сбора урожая и консервирования

1. Если Вы собираете урожай для дальнейшего длительного хранения, сушки, варенья, то делать это следует в дни убывающей Луны, лучше поближе к новолунию, когда Луна находится в непродуктивных знаках Овен, Близнецы, Стрелец, Козерог, Водолей, Лев.

2. Если заложить на хранение плоды, собранные в знаках Рак, Скорпион, Рыбы, то с большой долей вероятности они вскоре начнут портиться, покроются плесенью, будут водянистыми и безвкусными. Для сбора урожая, который будет употреблён сразу, подходит время: дни новолуния – для корнеплодов, дни полнолуния – для плодов надземной части.

3. Овощи, которые растут длительное время, лучше убирать в те дни, когда Луна находится уже в последней четверти: тогда они долго удержатся в хорошем состоянии, прекрасно сохранятся.

4. Урожай зерновых лучше снимать перед полнолунием.

5. Кустистую фасоль убирают, когда она начинает уже ложиться, но Луна при этом должна находиться в знаке Льва.

6. Если вы собрались сделать на участке колодец, из которого потом брать воду для консервирования плодов. Самое лучшее время для этого – растущая Луна в Рыбах. Также подойдет растущая Луна в Раке или Скорпионе. Наиболее неблагоприятное время – растущая Луна не в Раке, Скорпионе или Рыбах, убывающая Луна во Льве.

7. Самые подходящие для домашних заготовок – дни Льва, Овна и Стрельца во время убывающей Луны. Убывающая Луна – лучшее время, за исключением дней Рыб, Рака, Девы. Дни Козерога при убывающей Луне особенно подходят для соления капусты. Не рекомендуется делать домашние заготовки в полнолуние и при растущей Луне в Рыбах и Деве.

8. Заготовку фруктов, ягод и плодовых овощей лучше всего делать это при убывающей Луне в дни Стрельца, Льва и Овна. Листовые овощи очень хорошо сохраняются, если заготовить их в дни Рака и Скорпиона, а корнеплоды – в дни Тельца и Козерога. То же самое касается и замораживания продуктов.

9. Есть общие правила для садоводов и огородников – семена растений, от которых планируется получить урожай в надземной части (огурцы, помидоры, кабачки, зелень), необходимо сажать в землю в течение двух недель с момента новолуния до полнолуния (растущая Луна), а семена растений-корнеплодов – в течение двух

недель с момента полнолуния до новолуния (убывающая Луна).

10. Полнолуние – это «полный расцвет сил». Растения в это время наиболее жизнестойки и полны сил, содержат максимум полезных веществ. Поэтому, чтобы получить наиболее полезные и энергетически насыщенные плоды, их следует снимать в дни полнолуния – за день до полнолуния, в день полнолуния, в первый день после полнолуния. Это же время самое подходящее для сбора лекарственных трав (их надземной части).

11. Дни новолуния – день до новолуния, день новолуния и день после новолуния – наиболее подходящее время для сбора урожая картофеля, редиса, моркови, свеклы и других корнеплодов, так как именно в эти дни корни концентрируют в себе всю энергию растений. В эти же время рнеобходимо собирать и корешки лекарственных трав.

Пряности и приправы

Поваренная соль – основная приправа, необходимая здоровому человеку, так как количество соли, содержащееся в пищевых продуктах и воде, недостаточно для удовлетворения потребностей организма.

Уксус – незаменимая приправа ко многим блюдам и закускам. Он входит в состав соусов и маринадов. Уксус бывает винный, яблочный. Уксусную эссенцию разводят холодной кипяченой водой: 100 г воды – 3–5 г эссенции.

Лимонная кислота – лишена запаха и используется во все те блюда, вкусу которых не соответствует запах уксуса. Лимонную кислоту добавляют в компоты, желе, изделия из теста и т. д.

Горчица – семена горчицы, отпрессованные от масла и растертые в порошок, являются сырьем для приготовления острой приправы – столовой горчицы.

Лавровый лист

Эта пряность широко применяется в кулинарии. Высушенные листья лавра обладают высокой ароматичностью. Используется лавровый лист при изготовлении заправочных супов, отварных и припущенных блюд из мяса, птицы, рыбы, для холодных, заливных, фаршированных блюд, маринадов, соусов.

Гвоздика

Гвоздика – ароматическая пряность, представляющая собой высушенные нераспустившиеся бутоны цветов тропического гвоздичного дерева.

Аромат гвоздики зависит от содержащихся в ней ценных эфирных масел. Лучшие сорта гвоздики должны состоять из крупных бутонов, которые в воде либо тонут, либо плавают вверх головками.

Гвоздика хороша в маринадах, соленьях, ее добавляют в некоторые тушеные блюда из мяса и дичи, в соусы, вводят в кондитерские изделия, а также в сладкие блюда и в блюда кавказской кухни.

Кориандр

Кориандр – высушенные семена одноименного травянистого растения. Используются эти семена в хлебопечении, при изготовлении кондитерских изделий, маринадов, ароматизации уксуса.

Свежая или сушеная зелень кориандра, собранная в период цветения (кинза), широко применяется при изготовлении блюд кавказской кухни.

Майоран

Вкус этого растения несколько напоминает сочетание мяты и перца. Используется и в свежем, и в сушеном виде, добавляют в первые и вторые мясные, рыбные и овощные блюда, им заправляют салаты и ароматизируют уксус.

Базилик

Используются свежие листья и сушеные. Применяют как пряную приправу в овощные маринады, соусы и для ароматизации некоторых блюд восточной кухни.

Корица

Корицей называется очищенная от верхнего слоя кора побегов тропического коричного дерева. Эта кора применяется для ароматизации соусов, маринадов, а также для блюд кавказской кухни.

Корица применяется в кондитерском производстве, при варке варенья, компотов, изготовлении различных блюд из творога.

Шафран

Ароматные сушеные рыльца цветов особого луковичного растения. Применяется шафран как вкусовое и красящее вещество при изготовлении многих восточных блюд, фаршированной рыбы, теста. Он придает кушанью желтую окраску, весьма приятный аромат и пряный вкус.

Анис и тмин

Это пряные плоды, сходные по вкусу и назначению, применяются в кулинарии. Анис используется при изготовлении соусов, в кондитерском производстве. Тмин применяется в хлебопечении.

Черный и белый перец

Черный и белый перец отличаются один от другого не только цветом, но и остротой, и резкостью запаха.

Перец горошком добавляют в заправочные супы, заливные блюда, при варке рыбы, в маринады, соленья, соусы. Из соусов и вторых блюд такой перец обычно после проваривания извлекается.

Душистый перец

По внешнему виду душистый перец напоминает черный; горошины душистого перца темно-коричневого цвета.

Кулинары используют душистый перец в маринады, соусы, рыбные блюда, супы

Красный перец

По внешнему виду плод красного перца напоминает крупный стручок, обладает высокой витаминозностью. По количеству содержащегося витамина С он значительно превосходит даже такой плод, как лимон. Красный перец применяется в кулинарии для заправки многих мясных, рыбных, овощных блюд и соусов, маринадов.

Хрен

В сушеном виде можно запасать впрок приправу из хрена. Корни хорошо промывают и просушивают при комнатной температуре в тени. Высушенные – толкут в ступе. Полученный порошок хранят в банках. А как потребуется приправа, берут, сколько надо этого порошка, заливают теплой кипяченой водой, добавляют сахара и соли по вкусу, можно и немного уксуса. Через 15 минут можно ставить на стол.

Имбирь

Этот очищенный и высушенный небольшой корень тропического растения обладает очень приятным запахом и жгучим вкусом.

В блюда имбирь вводится в дробленом виде незадолго до их готовности. Используется имбирь при изготовлении блюд восточной кухни, овощных маринадов, сдобных мучных изделий, а также в сочетании с мускатным орехом и кардамоном.

Кардамон

Кардамон – пряный плод тропического растения из семейства имбирных. Плод кардамона имеет вид орешка, внутри которого расположены семена. Эти семена и составляют главную ценность кардамона. Используется кардамон в такие мучные кондитерские изделия, как сдобные булочки, печенье, пряники, коврижки, а также в соусы.

Портулак

Эти молодые побеги растения портулак отваривают, заправляют чесноком, уксусом, перцем и применяют в качестве приправ к мясу и рыбе. Также используются для приготовления салата.

Эстрагон

Стебли и листья травянистого растения эстрагона широко применяются в кулинарии. Эстрагон добавляют во многие соусы, супы, им ароматизируют уксус, применяют при засоле огурцов. Эстрагон (тархун) входит в состав многих кавказских блюд.

Мята

Используется мята при изготовлении многих блюд кавказской кухни. Ее добавляют в кушанья из рыбы, мяса, овощей и в соусы. Мяту также добавляют в чай и квас.

Сельдерей

Сельдерей применяется в кулинарии как ароматическая приправа. В пищу используют листья, черешки и корнеплоды.

Лук победный, черемша

Многолетнее травянистое растение с прямым стеблем высотой 20–50 см и двумя широкими овальными листьями с чесночным запахом. Мелкие беловато-зеленые цветки собраны в шаровидный зонтик. Растет на заливных лугах, в смешанных и пихтовых лесах Урала, Сибири, Кавказа и Дальнего Востока. Цветет в июне – июле.

Содержит витамин С, органические кислоты, эфирные масла, минеральные соли и другие полезные соединения.

В пищу используют листья и стебли в сыром, соленом, квашеном и маринованном виде. Из свежей черемши варят супы, готовят салаты, винегреты, начинки для пирогов, фарш для пельменей, приправы к мясным, рыбным и овощным блюдам. Дичь, тушенная с черемшей, становится более нежной и вкусной.

Собирают ранней весной, как только растает снег. Для заготовки впрок черемшу сушат, разрезая листья на кусочки в 1 см длиной, а луковицы – на 4 части или кружочками.

Чеснок сухого засола

Чеснок – 1 кг, соль – 300 г.

Чеснок вымыть, головки разделить на дольки, дольки очистить от шелухи и пропустить через мясорубку. Молотый чеснок смешать с солью и уложить в банки, лучше маленькие, емкостью не более 200 г. Банки накрыть крышками. Хранить в холодильнике.

Петрушка и укроп

Применяются для добавки в маринады при консервировании овощей, в первые и вторые блюда.

Чеснок, квашенный в свекольном соке

Чеснок – 1 кг, вода – 700 г, соль – 70 г, сахар – 50 г, *свекольный сок – 300 г.*

Головки чеснока вымыть, освободить от корней, стеблей и верхнего слоя шелухи. Вымочить чеснок в холодной воде в течение суток, промыть холодной водой, плотно уложить в трехлитровую стеклянную банку. Растворить в воде соль и сахар, прокипятить раствор и остудить, затем смешать со свекольным соком. Залить приготовленным раствором чеснок, накрыть банку чистой тканью и поставить гнет. Раствор должен покрывать чеснок на 2–3 см.

Лук в уксусной заливке

Для заливки: 500 мл уксуса, 500 мл воды,
2 ч. л. соли, 1 ч ложка сахара.

Пряности: острый стручковый перец, веточка эстрагона, лавровый лист.

Мелкий лук залить холодной водой и оставить на сутки. Затем его очистить, бланшировать 2 мин в подсоленной воде, остудить, уложить в банки, проложив кусками острого стручкового перца и лавровым листом, добавить веточку эстрагона, залить заливкой. Пастеризовать 20 мин при температуре 80 °С и сразу укупорить.

Репчатый лук (чеснок) соленый

Для посола отбирают плотные, здоровые луковицы. У чеснока удаляют покровные чешуи, зачищают корешки, отрезают стрелку, лук освобождают от чешуи. Соление лука и чеснока производят раздельно. Перед закладкой в тару луковицы бланшируют, для чего опускают в кипящую воду на 2–3 мин. После этого лук (чеснок) раскладывают в подготовленные стеклянные банки. Рассол готовят из расчета 15 г соли на 200 г воды и 500 г 5%-ного столового уксуса на 1 кг пробланшированного лука (чеснока). Рассол доводят до кипения и в горячем состоянии (90 ˚С) заливают луковицы, накрывают банки крышками и стерилизуют в кипящей воде: пол-литровые банки – 5 мин, литровые – 8-10 мин. Затем банки герметично укупоривают и охлаждают, перевернув их вверх дном.

Лук маринованный с овощами

Для заливки: 1 л воды, 1/2 стакана сахара,
1 ст. л. соли, 1 ст. л. уксуса.

Крупные луковицы очистить и нарезать тонкими кружочками. На дно положить специи, слой лука, слой красного перца (можно и кружочки огурца). Слои чередовать. Залить горячим маринадом и стерилизовать полулитровые банки 20 мин.

Чеснок маринованный

Первый способ

1 кг чеснока, маринад, зелень, пряности.

Для маринада: на 0,5 л воды – 25 г соли, 50 г сахара, 3 г лимонной кислоты, зелень эстрагона или зонтики укропа.

Молодые головки промыть, очистить от шелухи, ошпарить кипятком и охладить в холодной воде. Разложить в банки, переслаивая зеленью, и залить горячим маринадом. Банки накрыть крышками, пастеризовать 5 мин. (литровые), потом укупорить.

Второй способ

1 кг чеснока, черный перец, гвоздика.

Для маринада: на 1 л воды – по 50 г соли и сахара, 1 ст. л. уксуса.

Очистить головки чеснока, промыть. На дно банок положить черный перец и гвоздику, плотно уложить головки чеснока. Залить кипятком, накрыть крышкой и оставить на сутки. Затем воду слить и залить чеснок холодным маринадом.

Лук маринованный

Первый способ

Берут мелкий лук, очищают, кладут в широкую стеклянную бутыль и заливают маринадом.

На 5 л маринада: вода – 4,5 л, 80 %-ная уксусная эссенция – 200 г, соль – 150 г, сахар – 250 г, хрен – 20 г, укроп или сельдерей, или петрушка – 50 г, лист черной смородины – 25 г, чеснок – 20 г, горький перец (стручок) -2 г, лавровый лист -2 г.

Все пряности, кроме уксуса, смешивают, заливают водой и кипятят 8 мин, затем процеживают через марлю, охлаждают и добавляют уксус. В бутыль с маринованным луком наливают тонкий слой растительного масла. Хранят в холодном месте.

Второй способ

Состав заливки: на 1 л воды – 40 г сахара, 40 г соли, 3 ст. л. 9 %-ного уксуса, 10–15 горошин черного перца.

Лук вымыть и на 2–3 мин опустить в кипящую воду. Затем охладить, очистить от наружных частей и уложить в банки по плечики. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 85 °С: полулитровые банки – 10–12 мин, литровые – 15–20 мин.

Корень сельдерея маринованный

Состав заливки: 4 стакана воды, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 3–4 бутона гвоздики или 3–4 горошины черного перца.

Подготовить свежие вызревшие корнеплоды: обрезать головку и мелкие корни, соскрести кожицу, тщательно вымыть и нарезать на кубики. Нарезанный сельдерей на 2–3 мин опустить в кипящую подсоленную воду (30 г соли и 3 г лимонной кислоты на 1л воды). Затем сразу же перенести в холодную воду, вынуть, дать стечь воде и наполнить банки сельдереем по плечики. Залить горячим маринадом и пастеризовать при 95 °С: полулитровые банки – 20 мин, литровые – 25 мин.

Листья сельдерея сухого посола

1 кг листьев сельдерея, 200–250 г соли.

Свежие листья тщательно вымыть, просушить, мелко нарезать, тщательно перемешать с солью и плотно уложить в банки. Закатать крышками, как только на поверхности появится сок. Хранить в темном месте.

Чеснок, квашенный головками

10 кг головок чеснока, 100 г укропа, 6,6 л маринадной заливки.

Для квашения пригодны свежие хорошо сформировавшиеся головки чеснока в молочной зрелости, озимой посадки. Их надо перебрать, удалить корневую мочку, около часа выдержать в холодной воде, откинуть на дуршлаг, удалить покровную кожицу, ополоснуть. Укроп перебрать, вымыть, разрезать на части длиной до 15 см и вместе с соцветиями поместить на дно посолочной тары, сверху уложить как можно плотнее головки чеснока, прикрыть слоем укропа, залить остуженным маринадом (910 мл воды, 45 г соли, 45 мл 9%-ного уксуса). Для проведения процесса брожения выдержать при комнатной температуре 10–14 дней. При необходимости добавлять рассол (960 мл воды, 20 г соли, 20 мл 9%-ного уксуса). Хранить в прохладном месте при постоянной температуре.

Лук, консервированный по-польски

Состав заливки: на 1 л воды – 2–3 ст. л. 9 %-ного уксуса, по 15 зерен черного и душистого перца, 5–7 лавровых листиков.

Лук очистить, вымыть и опустить в кипящую соленую воду (120–250 г соли на 1 л воды). Кипятить 2–3 мин, вынуть и сразу же охладить в холодной воде. Подготовленным луком заполнить банки по плечики, залить горячим маринадом и пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 10–12 мин, литровые – 15–20 мин.

Хрен маринованный острый

1 кг хрена, 0,2 л 9 %-ного уксуса, 15–25 г соли.

Измельченный хрен смешать с солью и уксусом, подогреть в эмалированной кастрюле и разложить в горячие банки. Пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 15 мин, литровые, двухлитровые – 20 мин.

Хрен с маринадом

500 г воды, 200 мл 9%-ной уксусной кислоты, 40 г сахара, 20 г соли, 3 г корицы, 10 бутончиков гвоздики на каждый кг хрена.

Готовят заливку следующим образом. Сначала в воде растворяют соль и сахар. Воду доводят до кипения, затем кладут специи, накрывают и охлаждают до 50 ˚С, после чего добавляют уксус. Снова накрывают и оставляют на 24 ч. Через сутки заливку фильтруют (отцеживают), затем добавляют в тертый хрен. Массу тщательно размешивают, разливают в банки и укупоривают.

Для смягчения остроты в маринованный хрен рекомендуется добавлять муку, измельченную вареную или печеную свеклу и сахар. Но нужно учитывать, что такой хрен менее стойкий при хранении.

Приправа из хрена

На 1 кг хрена:

Первый способ – 40 г соли. 80 г сахара, 800 г воды, 40 г 80 %-ной уксусной эссенции;

Второй способ -20 г соли, 40 г сахара, 500 г воды 0,5 г корицы, 0,5 г гвоздики, 20 г уксусной эссенции;

Третий способ – 40 г соли, 80 г сахара, 500 г свекольного сока, 30 г уксусной эссенции. Корни очистить, тщательно вымыть и натереть на мелкой терке или пропустить через мясорубку.

Приготовить маринадную заливку. Растворить в воде соль и сахар, довести до кипения, добавить специи, накрыть и охладить до температуры 50 °С, затем прибавить уксусную эссенцию и настаивать в течение суток. После настаивания заливку профильтровать через марлю и тщательно перемешать с хреном, готовую приправу разложить в банки и укупорить.

Хрен, маринованный со свеклой

50 г столовой свеклы, 500 г хрена.

Для заливки: 2 стакана воды, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 20–30 г соли, 20–30 г сахара.

Корнеплоды свеклы средних размеров варить около часа, затем очистить от кожицы и нарезать ломтиками (3–4 мм) или натереть на крупной овощной терке.

Свеклу уложить в банки, переслаивая измельченным хреном, а тертую – предварительно смешать с хреном. Соль и сахар – по вкусу.

Для длительного хранения пастеризовать.

Неострый чеснок в масле

4 головки чеснока, 1 ст. л. соли, около 250 мл подсолнечного масла.

Чеснок разобрать на зубчики, очистить от кожицы и смешать с солью. Положить в небольшую кастрюлю, залить водой и вскипятить, откинуть на сито и оставить для просушки.

Зубчики залить маслом и медленно нагреть. Тушить до мягкости, но не жарить. Положить в банки и подлить еще масла. Завинтить и поставить банки вверх дном для охлаждения.

Чеснок вынимать по мере необходимости, раздавливать и делить на небольшие порции. Приправлять чесноком горячие блюда перед самой подачей на стол. Пропитывать маслом холодные блюда: салат и соусы. Зубчики целиком класть вместе с каплей масла на тонкие куски поджаренного хлеба, слегка солить, щедро посыпать нарубленной петрушкой.

Зелень на зиму

Первый способ

По 100 г петрушки, зелени укропа, лука-по-рея, моркови, красных помидоров, 50 г сельдерея и 100 г соли.

Корнеплоды очищают и нарезают: петрушку и сельдерей – тонкими дольками, морковь и помидоры – кружочками. Зелень и листья мелко шинкуют. Все перемешивают с солью. Чередуя рядами зелень с помидорами, укладывают смесь плотно в банки, чтобы она была покрыта выделившимся соком. Банки закрывают пергаментной бумагой или закатывают крышками.

Второй способ

По 500 г моркови, помидоров, репчатого лука и петрушки, 500 г соли.

Петрушку режут вместе с зеленью. 1/5 часть петрушки можно заменить укропом или сельдереем. Добавляют соль, хорошо перемешивают, раскладывают по банкам и завязывают пергаментной бумагой или закатывают крышками.

Укроп для приправ

Для заготовки впрок пригодны молодые побеги свежесобранного укропа.

Свежий молодой укроп перебрать, промыть, подвесить для просушки. Затем отрезать и удалить грубые и толстые черешки и стебли, разрезать на кусочки длиной 0,5–1 см, выложить на белую чистую бумагу, сушить в тени в течение дня, вороша слой через каждые 30 мин. Просушенный укроп уложить в сухие банки, укупорить герметически полиэтиленовыми крышками, хранить в сухом темном месте. Таким же способом можно сушить листья петрушки и сельдерея.

Заправка овощная

На 0,5 л банку: зелень петрушки, укропа, сельдерея – 120 г, нарезанные коренья и морковь – 30 г, помидоры – 200 г, соль -10 г, лимонная кислота -10 г.

Зелень берут в следующем соотношении: по 2 части петрушки и укропа на 1 часть сельдерея.

Зелень перебрать, промыть и нарезать.

Корни петрушки и сельдерея, а также морковь после чистки и мойки нарезать лапшой.

Помидоры вымыть и нарезать на дольки. Банки плотно наполнить зеленью, чередуя со слоями нарезанных помидоров, залить горячим рассолом.

Для рассол: 1 л воды – 80 г соли. Прогреть 30 мин и укупорить.

Пряная зелень

Пряная зелень (базилик, чабер, эстрагон, мелисса, мята) очень быстро вянет. Зелень разложить на противне тонким слоем. Первые 2–3 ч. сушить при температуре 35–40 ˚С. Духовка должна быть приоткрыта. Чтобы сохла равномерно, делайте перерывы прогревания.

Аджика

Первый способ

Для 3 л аджики: 2 кг красных твердых помидоров, 8 головок чеснока среднего размера, 10 красных болгарских перцев, 5 горьких перцев, 4 палочки хрена, 400 г петрушки, 200 г укропа.

Петрушку и укроп мелко порезать, все остальные продукты пропустить через мясорубку, смешать, добавить соль (по вкусу), разложить по банкам, закрыть пластмассовыми крышками и хранить в холодном месте не более двух месяцев.

Второй способ

На 3 кг помидоров: 1 кг сладкого перца, 150 г жгучего перца в стручках, 300 г чеснока, 1 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли.

Овощи вымыть, перец очистить от семян. Пропустить через мясорубку помидоры, сладкий перец, потом жгучий перец. Чеснок истолочь с солью. Смешать все, добавить соль, сахар и уксус. Оставить на 8–9 ч., накрыв крышкой. Затем массу переложить в стеклянные банки, закрыть пластмассовыми крышками. Эта аджика хранится всю зиму.

Третий способ

30 стручков красного перца, 200 г чеснока, 100 г болгарского перца 3 ст. л. соли, укроп по вкусу.

Красный стручковый перец, чеснок, болгарский перец, укроп мелко нарезать и посолить. Хранить в прохладном месте.

При употреблении в аджику можно добавлять прокипяченный остуженный томатный сок или томат-пасту.

Кетчуп

Свежие помидоры – 5 *кг, перемолотый лук – 1 стакан, сахар – 150 г, соль – 30 г, 9 %-ный уксус – 1 стакан, черный молотый перец -1 ч. л., гвоздика -1 ч. л., кусочек корицы, семена сельдерея – 0,5 ч. л.* Помидоры нарезать дольками, соединить с перемолотым репчатым луком и проварить в посуде под крышкой. Затем протереть через сито и уварить полученный сок наполовину. Пряности уложить в мешочек из марли и погрузить в кипящую массу. Добавить соль, сахар, уксус и варить 5–7 мин, после чего пряности вынуть, готовый кетчуп разлить в банки и сразу же укупорить.

Аджика с яблоками

2,5 кг помидоров, по 1 кг моркови, сладкого перца и яблок, 100 г горького стручкового перца. Все пропустить через мясорубку и варить на умеренном огне 1 ч., постоянно помешивая. В остывшую массу добавить по стакану уксуса, сахара и подсолнечного масла, 1/4 стакана соли, 200 г толченого чеснока.

Всю массу хорошо перемешать и разложить в стерилизованные горячие банки и закатать.

Заправка для супов, соусов и вторых блюд

На 4 л: 1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 30 г сладкого перца, по 300 г зелени петрушки и укропа, 1 стакан соли.

Овощи вымыть, обсушить. Зелень мелко нарезать, морковь натереть на крупной терке, лук и сладкий перец нашинковать, помидоры нарезать дольками.

Овощи переложить в большую миску, засыпать солью, хорошо перемешать.

Подготовленную массу разложить в стерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодном месте.

Кетчуп с яблоками

5 *кг помидоров, по 8 штук сладкого перца, кислых яблок, головок лука, зубков чеснока, 1 стакан сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. молотой корицы, гвоздика (по вкусу), 15–20 горошин черного перца, 1 ч. л. уксусной эссенции.*

Из яблок вынуть сердцевину, перец почистить (удалить семена), все овощи, кроме чеснока, пропустить через мясорубку. Поставить варить на медленный огонь, пока масса не уменьшится на треть. Добавить соль, сахар, пряности и варить еще 15–20 мин. За 5 мин до снятия с плиты положить измельченный чеснок. Остудить, протереть через сито, влить уксус и перемешать. Разложить по чистым банкам и укупорить.

Сырая аджика

На 6 л: 4 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг яблок, 500 г чеснока, 300 г хрена, 150 г горького перца, 2 ст. л. соли.

Все продуты, кроме соли, пропустить через мясорубку, перемешать и разлить в 3-литровые банки. В каждую банку добавить 1 ст. л. соли. Тщательно перемешать и закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в прохладном месте.

Овощная приправа

На 5 л: 5 кг овощей (в любом наборе и любых пропорциях – огурцы, помидоры, кабачки, лук, чеснок, сладкий перец, капуста). Маринад: 2 л воды, 2/3 стакана сахара, 1/2 стакана соли, 1/2 стакана 9 %-ного уксуса, лавровый лист, укроп, перец душистый горошком.

Овощи вымыть. Кабачки, лук, чеснок очистить. Сладкий перец очистить от семян.

Все овощи нарезать кусочками, перемешать, сложить в банки.

Сварить маринад, залить в банки с овощами. Стерилизовать 1 л банки – 12–15 мин. Закатать.

Соус из слив и аджики

На 2,5 кг слив: 2 стакана сахара, 6–7 головок чеснока, 250 г аджики.

Сливы вымыть, вынуть косточки, мякоть пропустить через мясорубку, добавить сахар и поставить на средний огонь. Довести до кипения, варить 20 мин.

В сливовую массу добавить чеснок, пропущенный через чесночницу, и аджику, перемешать. Довести до кипения, снять с огня. Соус горячим разлить в стерилизованные банки. Укупорить. Хранить в прохладном месте.

Сливовый соус с чесноком

300 г кислых слив, 8-10 зубчиков чеснока, 3 ст. л. растительного масла, пучок укропа, соль.

Сливы вымыть, освободить от косточек, потушить в небольшом количестве воды. Чеснок очистить, растолочь, укроп мелко нарезать.

Сливы смешать с чесноком и укропом, посолить, добавить растительное масло и все взбить миксером.

Приправа из крыжовника к мясным блюдам

1 кг крыжовника, 300 г чеснока, 200 г зелени.

Недозрелый крыжовник вымыть, удаляя хвостики. Чеснок очистить и вымыть. Укроп лучше использовать не очень молодой. Все продукты пропустить через мясорубку, затем размешать и разложить по банкам. Хранить в холодильнике.

Овощные заготовки

Помидоры с луком в яблочном соке

На 3 л: 1,5 кг помидоров, 3–4 луковицы.

Для заливки: 1,2 л домашнего яблочного сока, по 3 ст. л. соли и сахара.

Помидоры вымыть, залить кипятком на 30 сек. Лук очистить, нарезать кольцами. Помидоры уложить в стерилизованные банки, перекладывая кольцами лука.

Яблочный сок с солью и сахаром довести до кипения. Помидоры трижды залить кипящей заливкой с интервалом в 5 мин. Банки закатать.

Помидоры в желе

800 г помидоров, 200 мл заливки. Заливка: 860 мл воды, 70 г сахара, 40 г соли, 30 г желатина, 1–2 лавровых листа, 0,5 г черного перца, 30 мл 9%-ного уксуса.

Помидоры вымыть, нарезать кусочками и плотно уложить в банки. Желатин замочить в теплой воде, выдержать 40 мин. Морковь очистить, нарезать кубиками, опустить в кипящую заливку, добавить туда же желатин и дать покипеть 3–4 мин, горячей водой залить помидоры. Стерилизовать при 100 °С: банки 0,5 л – 6 мин, 1л– 10 мин.

Томаты цельные без кожицы

Мелкие томаты сливовидной формы сортируют по величине, степени зрелости и окраске. Удаляют плодоножки, мягкие плоды, моют. Затем укладывают в дуршлаг, погружают в кипящую воду, выдерживают 2 мин и помещают дуршлаг в ведро с холодной водой.

Охлажденные томаты очищают от кожуры при помощи ножа. Снимать кожуру надо со стороны, противоположной плодоножке, очищенные томаты укладывают в подготовленные банки. Укладка должна быть плотной, без воздушных прослоек.

При наличии воздушных прослоек залить томаты кипятком или кипящим 2 %-ным рассолом (на 1 л – 20 г соли). Наполненные банки накрывают подготовленными крышками и стерилизуют.

Время стерилизации для банок вместимостью 0,5 л – 25 мин, 1 л – 30 мин. После стерилизации банки укупоривают и охлаждают.

Соленые помидоры с горчицей

Для рассола (на ведро воды): стакан соли, 1 пачка горчицы, 2 стакана сахара, 12 лавровых листков, 1 ч. л. горького перца и душистого размятого горошка.

Чуть недозрелые, твердые помидоры вымыть и уложить в бочонок, кастрюлю, пересыпая листьями черной смородины. Дно выстилают также этими листьями.

В воду положить соль, сахар, специи и прокипятить, остудить, добавить сухой горчицы, размешать и дать отстояться. Когда рассол станет прозрачным, чуть желтоватым, залить помидоры. Сверху положить чистую тряпочку и гнет.

Томаты, консервированные без стерилизации

На одну банку вместимостью 3 л: 1,5 кг свежих томатов, 15 г чеснока, 3 г красного перца, 50 г зелени укропа, листьев черной смородины, 20 г петрушки, 30 г зеленого сладкого перца, 2 шт. лаврового перца.

Для такого вида консервантов рекомендуются томаты розового, бурого цвета. Консервировать томаты без стерилизации необходимо в банках вместимостью 3 л. Свежие томаты сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют плодоножки и моют плоды водой. На дно подготовленных банок укладывают 1/3 предусмотренных рецептурой специй, а затем до половины банки плотно укладывают томаты. Сверху добавляют еще третью часть специй, затем томаты, на которые кладут остальные специи. Наполненные банки заливают охлажденным рассолом 6 %-ной концентрации (на 1 л воды – 60 г соли).

После заливки рассолом банки герметически укупоривают прокипяченными крышками и устанавливают в прохладное место.

Помидоры в собственном соку

3 кг зрелых мелкоплодных помидоров, 2 кг крупных зрелых помидоров, 80 г соли, 50 г сахара.

Мелкоплодные помидоры вымыть, наколоть в нескольких местах заостренной палочкой и плотно уложить в банки по плечики. Крупные помидоры разрезать и разогреть в эмалированной посуде под крышкой, не доводя до кипения, горячую массу протереть через редкое сито, растворить в ней соль и сахар и залить массой помидоры в банках так, чтобы уровень сока был на 2 см ниже краев банки. Пастеризовать при 85 °С (литровые банки – 25–30 мин) или стерилизовать в кипящей воде (8–9 мин).

Заливку использовать для приготовления напитка (можно разбавить кипяченой водой), а из плодов готовить салат, соус, суп.

Помидоры в сахаре

10 кг помидоров, 200 г листьев черной смородины, 10 г душистого перца, 5 г корицы, 4 кг зрелых помидоров (для томатной массы), 3 кг сахара, 3 ст. л. соли (по вкусу).

Берут розовые или зеленые плоды, сортируют и укладывают в банку так: на дно смородиновый лист, перец и корицу, на них – слой помидоров и пересыпают сахаром. Укладку таким порядком производят, не доходя до верхнего края бочки на 20 см. Закрывают помидоры слоем листьев смородины и заливают томатной массой (из зрелых помидоров) с сахаром. Накрывают салфеткой, потом кружком и кладут легкий гнет. Если для засолки взяты зеленые помидоры, их нужно бланшировать в кипящей воде. В остальном с ними поступают так же, как и с розовыми.

Засолку этим способом можно производить также в банках.

Соленые помидоры с горчицей

Для рассола (на ведро воды): стакан соли, 1 пачка горчицы, 2 стакана сахара, 12 лавровых листков, 1 ч. л. горького перца и душистого размятого горошка.

Чуть недозрелые, твердые помидоры вымыть и уложить в бочонок, кастрюлю, пересыпая листьями черной смородины. Дно выстилают также этими листьями.

В воду положить соль, сахар, специи и прокипятить, остудить, добавить сухой горчицы, размешать и дать отстояться. Когда рассол станет прозрачным, чуть желтоватым, залить помидоры. Сверху положить чистую тряпочку и гнет.

Томаты зеленые с луком и морковью

5–6 крупных зеленых томатов, 2 луковицы, 2 моркови, 60 г растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея.

В кастрюлю положить мелко нарезанный репчатый лук, нарезанные дольками зеленые томаты, нарезанную кружочками морковь, зелень. Все это залить растительным маслом и тушить 30 мин. Когда помидоры станут мягкими, добавить толченый чеснок. Разложить в банки и стерилизовать в течение 15 минут в кипящей воде, укупорить.

В состав томатов входит значительное количество кислоты, что дает возможность при изготовлении консервов ограничиться их стерилизацией в кипящей воде.

Помидоры с чесноком

На одну трехлитровую банку: 2 кг бурых томатов, 20 г укропа, 10 г чеснока, 2 г стручкового перца, 5 г корня хрена, 9 г эстрагона. Отбирают бурые плоды небольших размеров. Их моют под проточной водой, дают воде стечь и укладывают в банки вперемежку со специями. Наполненные банки заливают доверху холодным рассолом (25 г соли на 1 л воды). Банки накрывают крышками и оставляют на 5 дней для брожения. После приобретения томатами приятного вкуса рассол отделяют от плодов, нагревают до кипения и вновь заливают его в банки. Через 7 мин рассол вторично сливают, доводят до кипения, заливают им банки и сразу герметически укупоривают их и охлаждают.

Заливные помидоры с желатином

2 стакана воды, 50 г уксуса, 1 ст. л. желатина, 25 г соли, 20 г сахара.

Особенного вкуса получаются помидоры, если в заливку добавить пищевой желатин. Для этого надо взять целые зрелые помидоры с плотной мякотью, не перезревшие.

Помидоры моют в чистой воде, разрезают на пластинки толщиной до 3 см, укладывают в чистые сухие банки. На дно банки кладут 3 лавровых листа, затем помидоры, сверху несколько кружочков лука и заливают заливкой.

Заливку готовят из воды (1 стакан), соли и сахара. Все это кипятят, а уксус и подготовленный желатин вливают после кипячения. 1 ст. л. желатина заливают 1 стаканом холодной кипяченой воды и выдерживают 60 мин для набухания, потом подогревают до полного растворения, но не доводят до кипения, вливают в подготовленную горячую заливку, размешивают, затем заливают банки с томатами и стерилизуют при медленном кипении.

Время стерилизации для пол-литровых банок – 12 мин, для литровых – 20 мин.

Помидоры с красной рябиной

На 3 л: 2 кг помидоров, 5 гроздьев рябины.

Для заливки: 1,3 л воды, 1 стакан сахара, 1 ст. л. соли (с горкой).

Помидоры вымыть, наколоть со стороны плодоножки, уложить в банки вместе с промытыми гроздьями рябины.

Растворить в воде сахар и соль, довести до кипения и кипящим рассолом провести трехкратную заливку с интервалом в 5 мин. Банки закатать.

Приправа для борща

На 2 л: 1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, соль по вкусу.

Помидоры и сладкий перец вымыть, перец очистить от семян. Овощи пропустить через мясорубку, посолить по вкусу.

Массу довести до кипения, проварить 1–2 мин, снять с огня. Сразу же разложить в стерилизованные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодном месте.

Зеленые помидоры

Первый способ

На 9 л: 6 кг зеленых помидоров, 3 зубчика чеснока, листья вишни, черной смородины, винограда, хрена, горький перец, зонтик или семена укропа, лавровый лист, перец душистый и черный горошком.

Для рассола: 9 л воды, 800 г сахара, 400 г соли.

На дно трехлитровых банок уложить специи. На специи уложить зеленые помидоры и залить рассолом.

Банки стерилизовать 15–20 мин. Закатать.

Второй способ

10 кг зеленых помидоров, 1–2 горьких стручковых перца, 1 головка чеснока.

Для рассола: 1 л воды, 50 г соли.

Зеленые помидоры плотно укладывают в эмалированную посуду, перекладывая укропом, эстрагоном, вишневыми и черносмородиновыми листьями. При укладке время от времени встряхивают посуду, чтобы помидоры легли плотнее.

Затем в помидоры кладут перемолотые на мясорубке перец и чеснок, заливают рассолом, накрывают деревянным кружком, на который кладут легкий груз.

Хранятся помидоры в прохладном месте. Помидоры готовы через 30–40 дней.

Замороженные помидоры

Помидоры необходимо замораживать быстро, чтобы сохранились их консистенция и вкус. По этой причине замораживание помидоров в домашних условиях проводится только изредка, замораживают их, свободно раскладывая в морозильнике, и только через некоторое время складывают в пакеты.

Лучше всего замораживать томатное пюре, загущенное наполовину или на четвертую часть первоначального объема. Размельченные помидоры сначала разваривают, перетирают через мелкое сито и потом уваривают до полугустой и густой консистенции. Остывшее пюре раскладывают в стаканчики по 100 или 200 г, что удобно для однократного применения. Загущенное пюре замораживают кубиками в форме для льда, как фруктовое пюре. Таким же способом можно замораживать кетчуп и другие продукты из томатного пюре.

Помидоры маринованные

Для маринования надо отобрать некрупные помидоры (лучше всего взять продолговатые, сливовидные), обмыть и уложить в банку.

Для приготовления маринада на каждый стакан уксуса взять 1 стакан воды, 1/4 стакана сахара, 1/2 ч. л. соли, немного корицы, гвоздики, перца. Все это прокипятить, охладить и залить полученным маринадом уложенные в банки помидоры.

Если через 2–3 дня уксус сделается мутным, его надо слить в кастрюлю, вновь прокипятить, дать остыть и вторично залить.

Помидоры, фаршированные овощами

Для 10 банок вместимостью 0,5 л: 3 кг свежих томатов, 60 г сельдерея, 25 г укропа, 400 г репчатого лука, 70 г петрушки, 100 г соли, 110 г сахара, 0,5 г молотого душистого перца, 0,5 г черного молотого перца.

Для соуса: 1 кг томатов, к ним в процессе приготовления добавляют 1,4 кг отходов томатов, подлежащих фаршированию (т. е. сердцевины томатов).

Овощи хорошо промыть, очистить и нарезать. Морковь, белые коренья и лук обжаривают в подсолнечном масле, добавляют к ним соль, зелень и тщательно перемешивают.

Для фарширования отбирают томаты небольших размеров, с плотной красной мякотью. У подготовленных томатов со стороны плодоножки срезают пластинку толщиной 3 см и ложечкой или специальным ножом вырезают сердцевину плода, вместо которой помещают овощной фарш. Томаты наполняют фаршем, накрывают пластинками, срезанными при удалении сердцевины плода.

Одновременно готовят томатный соус. Свежие томаты моют, удаляют плодоножки, нарезают плоды на дольки и пропускают через мясорубку. Полученную массу помещают в эмалированную кастрюлю, нагревают до кипения и в горячем состоянии протирают через сито, затем помещают ее еще раз в эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема на 1/3. В конце уваривания к томатной массе добавляют соль и сахар, а затем пряности, предусмотренные рецептурой. В подготовленные банки наливают немного горячего томатного соуса, затем укладывают фаршированные томаты (3–4 шт. в банку вместимостью 0,5 л) и заливают их томатным соусом.

Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5 л – 70 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают при комнатной температуре.

Томат-пюре

Первый способ

Для приготовления томата-пюре употребляют зрелые плоды.

Томаты моют в холодной воде до полного отмывания грязи. Промытые томаты разрезают ножом на несколько частей и пропускают через мясорубку. Хорошо раздавленные томаты нагревают в кастрюле до кипения при постоянном помешивании и затем в горячем виде протирают через металлическое сито или дуршлаг с мелкими отверстиями.

Измельченную и протертую массу уваривают на сильном огне в эмалированной кастрюле при быстром помешивании, так как пюре легко пригорает. При варке томатная масса уваривается в 2 раза. Посуду, в которой варят, заполняют на У емкости, так как томаты сильно пенятся. По мере уваривания и уменьшения объема постепенно добавляют свежую томатную массу. Продолжительность варки – 50–60 мин. После варки пюре сразу же расфасовывают в заранее подготовленную, ошпаренную кипящей водой стеклянную тару.

Томат-пюре расфасовывают в бутылки емкостью 1 л, укупоривают пробкой и стерилизуют в кипящей воде в течение 30 мин.

Томат-пюре необходимо хранить в прохладном помещении при температуре не более 12 °С.

Второй способ

Зрелые помидоры разрезать пополам и поставить на слабый огонь, изредка помешивая, пока не образуется густая однородная масса, горячую массу протереть через сито и варить, мешая непрерывно, пока пюре не сделается густым.

Пюре солят из расчета 0,5 ст. л. на 1 кг пюре, горячим пюре раскладывают в стерилизованные банки и закатывают.

Паста из помидоров и перца

1 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг лука, соль, сахар.

Помидоры вымыть и нарезать дольками. Лук очистить и измельчить. Перец очистить от плодоножек и семян и нарезать мелкими кусочками. Все овощи смешать и распарить в эмалированной посуде под крышкой. Потом крышку снять и варить овощи на слабом огне 30–35 мин. Добавить по вкусу соль и сахар и варить до тех пор, пока масса не приобретет консистенцию повидла. Разложить ее в банки в горячем виде и сразу же укупорить.

Зеленые помидоры с начинкой

Для маринада (на 1 ведро твердых зеленых помидоров): 8 л воды, 3 стакана сахара, 2 стакана соли.

Для начинки: 300 г чеснока, 5 стручков горького перца, 1 корень хрена. Приготовить маринад – в воде растворить сахар и соль, вскипятить, влить бутылку столового уксуса (200 г). Продукты для начинки прокрутить на мясорубке. Нарезать помидоры наискось, в разрез каждого положить начинку. Разложить в трехлитровые стерильные банки, залить маринадом и стерилизовать 5–7 мин.

Салат из зеленых помидоров

3 кг помидоров нарезать дольками, 1.5 кг моркови протереть на крупной терке, 1.5 кг лука нарезать крупными кольцами, сложить в кастрюлю, добавить 100 г соли, перемешать, оставить на 10–12 ч.

Маринад: 300 г растительного масла, 300 г сахара, 5–6 горошин перца, 5–6 лавровых листов – вскипятить. Залить смесь маринадом, предварительно слив из нее лишнюю жидкость, разложить в стерильные банки и закрутить.

Помидоры с перцем

На трехлитровую банку: 2,5 кг красно-бурых помидоров, стручок горького зеленого перца, стручок красного, 10 горошин черного перца, немного гвоздики, корень петрушки с зеленью, корень сельдерея.

Для рассола: 2 л воды, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. уксуса (неполная), 2 ст. л. сахара.

Уложите в простерилизованную трехлитровую банку помидоры, перец стручковый, сельдерей, петрушку (предварительно промытые в теплой кипяченой воде). Залейте горячим рассолом и дайте постоять 5 мин. После этого осторожно слейте рассол в кастрюлю, вторично прокипятите. Снова залейте овощи рассолом и тут же закатайте банки металлическими крышками, предварительно прокипяченными. Банки переверните вверх дном и поставьте остужать.

Кубанский соус

Для получения 1 кг кубанского соуса:

2 кг очищенных томатов, 3 зубчика чеснока, 100 г лука, 150 г сахара, 35 г соли, 20 шт. гвоздики, 130 г 6%-ного уксуса, 5 г корицы, 1,5 г горчицы в порошке, 15 зерен душистого перца, 15 зерен черного перца. Кубанский соус отличается тем, что он готовится из цельных свежих, не протертых, а лишь несколько раздробленных томатов. Для этого соуса рекомендуется брать вполне зрелые, мясистые томаты. Цвет томатов должен быть ярко-красным.

Томаты сортируют, ошпаривают кипящей водой в течение 1 мин и быстро охлаждают в холодной воде, а затем ножом снимают кожуру и вырезают сердцевину, после этого приступают к варке соуса. Сначала загружают в кастрюлю часть очищенных томатов и часть сахара из общего количества и варят. По мере испарения воды добавляют новые порции свежих очищенных томатов и сахара. Наливают так, чтобы объем томатной массы был меньше на 0,5 по сравнению с объемом ее до варки. За 15 мин до конца варки добавляют полагающееся количество измельченных пряностей, а также лук и чеснок, которые пропускают через мясорубку. Перед концом варки добавляют соль и уксус, готовый соус расфасовывают в горячем состоянии в банки, укупоривают и стерилизуют так же, как острый томатный соус.

Сок томатный натуральный

Отобрать свежие спелые плоды однородной окраски, без повреждений, промыть, дать стечь воде и отжать сок с помощью соковыжималки или мясорубки с конусной насадкой. Сок прокипятить в эмалированной кастрюле 15 мин до полного исчезновения пены и в горячем виде разлить в стерилизованные горячие банки. Затем накрыть крышками и стерилизовать: 0,5 л – 10 мин, 1 л – 12 мин, 3 л – 15 мин. Банки укупорить.

Помидоры зеленые фаршированные

Для рассола: на 1 л воды -1 ст. л. соли, 1 ч. л. уксусной эссенции.

Зеленые помидоры отобрать по размеру, срезать верхушку и аккуратно вынуть сердцевину. Сердцевину мелко измельчить, добавить натертую на крупной терке морковь, мелко нарезанный сладкий перец, чеснок, соль, сахар, молотый перец по вкусу и из этой массы приготовить фарш.

Помидоры нафаршировать, закрыть срезанной верхушкой, уложить в трехлитровые стерилизованные горячие банки, переложить рядами зелени петрушки, укропа, чеснока, хрена, залить горячим рассолом, стерилизовать 15 мин. Затем закатать и охладить.

Помидоры в томатном соке

Для томатного сока: на 1 л томатного сока – 30 г соли и кипятят 10 мин.

Подготовленные плоды плотно укладывают в банки и заливают горячим (70–80 °С) томатным соком. Наполненные банки стерилизуют: пол-литровые – 7–8 мин, литровые-8-10 мин. Затем закатывают.

Помидоры в яблочном соке

На 1 л сока – 1 ст. л. с верхом соли.

Помидоры промыть, проколоть деревянной шпилькой в том месте, где крепится плодоножка, и уложить в стерилизованные банки, дважды залить кипятком, выдерживая каждый раз по 5-10 мин. На третий раз залить помидоры яблочным соком с солью, доведенным до кипения, и сразу же закатать.

Помидоры соленые с горчицей

На 10л-100 г сухой горчицы, 80 г хрена, 50 г эстрагона, 30 горошин черного перца.

Для рассола: 10 л воды, 300 г соли.

Отобранные мытые помидоры плотно уложить в эмалированную посуду, перекладывая пряностями (укропом, чесноком, перцем, хреном, листьями вишни, эстрагоном).

Дно посуды также устилают пряностями и посыпают порошком сухой горчицы ровным слоем, укладывают помидоры, закрывают сверху листьями пряностей и накрывают полотняной салфеткой. Затем заливают рассолом, накрывают деревянным кружком, на который кладут легкий груз, и оставляют на 6–7 дней при комнатной температуре, потом ставят в холодное место. Через 30–40 дней помидоры будут готовы.

Помидоры консервированные

Для заливки: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 1,5–2 ст. л. 9 %-ного уксуса.

Помидоры подобрать одинаковые по спелости и размеру, сделать прокол в месте расположения плодоножки (чтобы при нагревании они не растрескались). Положить помидоры и зелень в банки, залить горячей заливкой, затем влить уксус. Банки накрыть крышками и поместить в кипящую воду: литровые – на 10 мин, трехлитровые – 12–15 мин.

Красные помидоры можно консервировать и без уксуса, уменьшив количество соли до 1,5 ст. л. Можно консервировать и без соли. Тогда на 1 л заливки кладут 1,5 ч. л. сахара, 1,5 г лимонной кислоты, зелень и чеснок – по вкусу.

Помидоры соленые

Для рассола: на 12 л кипяченой воды – 700–800 г соли.

Одинаковой зрелости помидоры перебирают, отбрасывают порченые, моют и рядами укладывают в кадку, встряхивая ее, чтобы помидоры легли плотнее. Ряды помидоров перекладывают укропом, эстрагоном, вишневыми и черносмородиновыми листьями.

Когда помидоры заполнят кадку доверху, их заливают рассолом. Накрывают деревянным кружком, а сверху кладут легкий груз.

Помидоры маринованные

На трехлитровую банку -2,5 кг помидоров, стручковый перец, 1 красный перец сладкий, корень петрушки с зеленью, сельдерей, немного гвоздики.

Для заливки: 2 л воды – 1 ст. л. соли, 1 ст. л. уксуса, 2 ст. л. сахара.

Помидоры, стручковый перец, сельдерей хорошо промыть, уложить в стерилизованную трех-литровую банку, залить горячим рассолом и дать постоять 5 мин. Затем осторожно слить рассол в кастрюлю и вторично прокипятить, залить рассолом и немедленно закатать.

Помидоры, консервированные дольками

Состав заливки тот же.

Для этих консервов пригодны только помидоры с мясистой мякотью.

Плоды опустить на 1–2 мин в кипящую воду, охладить в холодной воде и сразу снять кожицу. Очищенные помидоры разрезать на 2–4 части, уложить в банки, не уплотняя, и заполнить кипящей заливкой. Пастеризовать при 90 °С: поллитровые банки – 30 мин, литровые и двухлитровые – 35–40 мин.

Томатный соус острый

2,5 кг свежепротертых томатов, 140 г сахара, 25 г соли, 80 г 6%-ного уксуса, 0,5 г черного или стручкового перца, 25 зерен душистого перца, 20 шт. гвоздики, 1,5 г – корицы, 1 зубчик чеснока, 0,5 г мускатного ореха.

Разваренные томаты протереть через сито или дуршлаг и уварить на У, добавить сахарный песок. Поместить в кастрюлю марлевый мешочек с пряностями. Варить 10 мин, после чего добавить уксус и соль и кипятить еще 2–3 мин, затем мешочек с пряностями вынуть.

Готовый томатный соус в горячем состоянии разлить в подготовленные банки (или бутылки), укупорить и стерилизовать. Пряности можно добавлять непосредственно в соус.

Помидоры, консервированные целыми плодами

Для заливки: на 1 л воды – 15–20 г соли, 20–40 г сахара, 2–3 г лимонной кислоты. Зрелые помидоры средней величины (лучше мелкоплодных сортов) тщательно вымыть и плотно уложить в банки по плечики. Заполнить банки с помидорами кипящей заливкой и пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 30 мин, литровые и двухлитровые – 35–40 мин.

Томаты, квашенные сухим способом

2 кг томатов, 50 г листьев вишни, 50 г зелени сельдерея, 50 г веточек эстрагона, 100 г сахара, 30 г соли.

Вымытые томаты наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить плотно в тару рядами, перекладывая их пряностями, накрыть сверху чистой тканью и положить гнет. Выдержать томаты в теплом помещении до появления рассола и затем выставить на холод для хранения.

Томаты с гроздьями рябины

2 кг томатов, 0,5 кг гроздьев рябины, 1 л воды, 100 г сахара, 30 г соли.

Вымытые томаты наколоть вилкой со стороны плодоножки, уложить в банку вместе с промытыми гроздьями рябины. Растворить в воде сахар и соль, кипящим раствором провести трехкратную заливку. Банки закатать.

Икра из зеленых помидоров

600 г зеленых помидоров, 50 г лука обжаренного, 200 г моркови, 100 г томатного соуса, 1 зубчик чеснока, 5 горошин душистого перца, соль, сахар.

Помидоры запечь в духовке. Все перекрутить два раза и варить в кастрюле 5–7 мин. После закипания по вкусу можно добавить пряности и аджику. Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Огурцы и помидоры в желатине

На дно простерилизованной литровой банки положить лавровый лист, лук репчатый, нарезанный кружками, гвоздику, черный перец горошком. Помидоры (неперезрелые), огурцы нарезать кружками, сладкий перец – кольцами.

Все укладывать плотно послойно: помидоры, лук, огурцы, сладкий перец. Если будет много сока, то необходимо слить, затем залить маринадом. Накрыть крышками, поставить стерилизовать на 1 ч. Банки закатать и перевернуть для охлаждения.

Для маринада: 2 л воды, 120 г соли. 120 г сахара, 200 г уксуса 9 %-ного. Все прокипятить и остудить. На каждый стакан маринада – 3 ст. л. желатина. Желатин развести и довести до кипения.

Малосольные огурцы

Первый способ

На дно трехлитровой банки положить специи (чеснок, укроп, сладкий перец, листья черной смородины и вишни, хрен), затем плотно уложить огурцы и залить кипятком на 5 мин. Потом воду слить, добавить в нее по 1 ст. л. соли и сахара, закипятить. В банку положить 2 таблетки аспирина, влить 3 ст. л. 9 %-ного уксуса и залить кипящим рассолом. Закатать крышками, укутать до полного остывания, хранить в подвале.

Второй способ

Для рассола: на 1 л воды – 2–3 ст. л. соли.

Отбирают небольшие крепкие огурцы, тщательно моют, складывают в банки, перекладывая их приправами (укропом, чесноком и листьями хрена). Заливают огурцы охлажденным рассолом. Они будут готовы через 2 дня.

Можно приготовить малосольные огурцы в течение нескольких часов. Для этого у огурцов отрезают кончики и заливают их горячим рассолом.

Третий способ

На трехлитровую банку берут 2 кг огурцов, зелень – 50 г, чеснок – 2 зубчика, перец горький – 1 стручок, листья хрена.

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли.

Предварительно замоченные на 3–4 ч. огурцы положить в банку, добавить зелень (укроп, эстрагон, петрушку), листья хрена, зубчики чеснока, горький перец.

Залить огурцы холодным рассолом, накрыть марлей и выдержать 2–3 дня при комнатной температуре, после чего накрыть банку крышкой, пастеризовать 25–35 мин, закупорить и охладить.

Четвертый способ

10 кг огурцов, 300 г зелени укропа, 50 г корня хрена, 3–5 стручков красного острого перца, 10–20 зубчиков чеснока.

Для заливки: на 10 л воды – 600 г соли. Огурцы вымочить в течение 2–4 ч., тщательно вымыть, обрезать с обоих концов для ускорения брожения и плотно уложить в трехлитровые банки. Приправу положить на дно и затем сверху. Приготовить рассол, дать отстояться, фильтровать, подогреть до 50–60 °С и залить в банки с огурцами. Завязать банки марлей. Через 2–4 дня ферментация заканчивается – и огурцы готовы к употреблению.

Чтобы ускорить процесс брожения, в рассол можно положить небольшой кусок ржаного хлеба и прилить немного рассола из соленых огурцов.

Пятый способ

Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли.

Специи: 10 г хрена, 3–5 зубчиков чеснока, немного красного перца, укроп, листья смородины, вишни.

В эмалированную кастрюлю емкостью 4–5 л положить зелень, специи и огурцы. Залить кипяченым и охлажденным рассолом. Накрыть тканью и выдержать в комнате 3–4 дня. Огурцы после приобретения кисловатого вкуса вымыть холодной кипяченой водой и положить в банки со свежей зеленью и специями. Рассол вскипятить, снять пену, залить огурцы, не доливая банку до верха. Банки простерилизовать: литровые – 8-10 мин, трехлитровые – 18–20 мин.

Маринованные огурцы

Для маринада: 3 л воды, 300 г соли, 250 г сахара и 1,5 л уксуса.

Огурцы укладывают в банки целыми или нарезанными (в зависимости от сорта).

В каждую банку кладут кусочек лаврового листа и веточку укропа, а по желанию и по 2 зерна черного перца, душистого перца и гвоздики.

Стерилизуют 10 мин.

Огурцы в крепком рассоле

Для рассола: на 10 л воды – 2,5–3 кг соли.

При этом способе засолки пряности не кладут. Огурцы плотно укладываю в тару и заливают рассолом, укупоривают и хранят в темном и прохладном месте. Перед употреблением огурцы вымачивают в нескольких водах.

Соленые огурцы с уксусом

Для рассола на 10 л воды – 500 г соли, 1 стакан виноградного уксуса и 3/4 стакана водки.

Подготовленные, как указано выше, огурцы уложить в бочонок или в банку с душистыми травами и залить горячим рассолом, в который добавлены водка и виноградный уксус.

На другой день долить огурцы холодным рассолом, забить дно бочонка (или плотно закрыть банку) и поставить в холодное место.

Приготовленные этим способом огурцы долго сохраняются.

Огурцы натуральные с солью

10 кг огурцов, 2 кг соли.

Огурцы очистить от кожицы, нарезать ломтиками толщиной 2–3 мм, пересыпать половиной нормы соли и уложить в стеклянную или эмалированную посуду. Поставить в холодное место. Через сутки огурцы переложить в банки, пересыпая оставшейся солью. Сверху огурцы также засыпать солью. Укупорить и хранить в прохладном и темном месте. Перед употреблением огурцы вымачивают в нескольких водах, чтобы удалить излишки соли.

Огурцы маринованные несгерилизованные

На 1 кг огурцов – 2 стакана уксуса и 1 ст. л. соли.

Некрупные крепкие огурцы обмыть, обдать кипятком, сложить рядами в банку, перекладывая каждый ряд эстрагоном, добавить в банку головку мелко нарезанного чеснока и стручок красного перца. Залить огурцы прокипяченным и охлажденным уксусом, закрыть банку бумагой и завязать.

Когда огурцы впитают жидкость, нужно вновь добавить уксус. Хранить в прохладном месте.

Огурцы маринованные

На трехлитровую банку: 2 кг огурцов, 50 г пряной зелени (укроп, сельдерей, тархун, василек), 10 г листьев хрена.

На дно трехлитровой банки укладывают нарезанную пряную зелень, несколько зубков чеснока, стручок перца без семян, несколько горошин черного перца, лавровый лист, закладывают подготовленные огурцы, заливают кипящей водой и оставляют на 15–20 мин. Затем воду сливают, огурцы заливают кипящим рассолом (на 1 л воды 50 г соли и 50 г сахара), вливают десертную ложку уксусной эссенции, закатывают, переворачивают вверх дном, укрывают теплым одеялом и держат до полного остывания.

Огурцы быстрого соления

Первый способ

На 5 кг огурцов: 4 л воды, 250 г соли, 400 г ржаного хлеба, 40 г хрена, 25 г чеснока, 70 г укропа.

Огурцы хорошо вымыть, обрезать концы, уложить в подготовленную посуду, на дно которой положить листья хрена, чеснок, укроп, а также кусочки ржаного хлеба. Затем следует все это залить теплым рассолом, сверху положить укроп и листья хрена.

Посуду закрыть и поставить в теплое место на 3 дня для квашения. По истечении этого времени огурцы готовы к употреблению, готовые огурцы поставить в прохладное место.

Для ускорения брожения влить 2 ст. л. уксуса.

Второй способ

На 5 кг огурцов надо взять: 2 л воды, 250 г соли, 2 л хлебного кваса, 25 г чеснока, 70 г укропа, 40 г хрена.

Огурцы соленые с красной смородиной

На банку емкостью 1 л: 600 г огурцов, 150 г ягод красной смородины, 50 г чеснока, 30 г укропа, 30 г сельдерея, петрушки, листья хрена, базилик.

Для заливки на 1 л: 50 г соли, 25 г сахара. Огурцы отсортировать по размеру, форме. Замочить в холодной воде на 5 ч. Одновременно подготовить пряности: укроп, базилик, сельдерей, петрушку, листья хрена.

Чеснок очистить, разрезать на несколько частей. Довести до кипения заливку. На дно литровой банки уложить пряности, зелень, затем огурцы. В промежутках вместе с огурцами добавить ягоды, очищенные от веточек и промытые.

Залить заливкой, закрыть прокипяченными крышками и прогреть в кипящей воде: пол-литровые банки – 5 мин, литровые – 8 мин, трехлитровые – 12 мин.

Огурцы консервированные по-московски

610–630 г огурцов, 160 г красной смородины, 30 г чеснока, 20 г укропа, 160–180 мл рассола. Огурцы вымыть, выдержать в холодной воде 8-12 ч., трижды меняя воду. Ягоды красной смородины перебрать, вымыть. Чеснок очистить, нарезать пластинками. Укроп перебрать, промыть, нарезать длиной 5 см. На дно банок положить укроп и чеснок, сверху огурцы, а в промежутки между ними – ягоды красной смородины. В наполненные банки влить горячий (95 ˚С) рассол (800 мл воды, 200 г соли). Стерилизовать при 100 ˚С. Поллитровые банки – 5 мин, трехлитровые – 15 мин.

Огурцы консервированные (без стерилизации)

На 40 банок вместимостью 0,5 л: 3,3 кг огурцов, 25 г сельдерея, 1 головка чеснока, 5 листьев мяты, 8 шт. лаврового листа, 1/4 стручка красного горького перца, 25 г листьев хрена, 20 г петрушки, 40 шт. душистого перца в зернах.

Для маринада: 2 л воды, 120 г соли, 400 г 5%-ного уксуса.

Отобранные огурцы вымыть и замочить в холодной воде на 6 часов. Зелень перед укладкой тщательно вымыть и нарезать на кусочки длиной 4 см. На дно банки уложить третью часть специй, необходимых для одной банки; вертикально уложить огурцы до половины высоты банки. На огурцы первого ряда уложить вторую часть специй и снова огурцы, но горизонтально, сверху выложить оставшееся количество специй. Наполненные банки залить горячим маринадом. Маринад кипятить около 2 мин, залить им наполненные банки, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с теплой водой для пастеризации.

Время пастеризации при 90 °С для банок вместимостью 0,5 л -10 мин, 1 л-15 мин, 3 л-25 мин. По окончании пастеризации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Огурцы соленые по-польски

5 *кг огурцов, 5 кг сладкого перца, 15–20 зубчиков чеснока, 150–200 г укропа с семенами, 15–20 зерен черного горького перца.*

Для рассола: на 10 л воды – 300–600 г соли. Огурцы с приправами уложить в бочки или стеклянные банки и залить горячим рассолом. Сверху положить кружок, гнет, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Через 2–3 дня добавить сладкий перец. Чтобы он занимал меньше места, очистить от семян, а стручки вложить один в другой. Долить рассол, положить кружок и гнет и оставить еще на 2–3 дня в теплом месте. После этого перенести в холодное место.

Нужно следить, чтобы огурцы все время были покрыты рассолом. При необходимости приливать рассол (на 1 л воды – 30–60 г соли). При появлении плесени салфетку и гнет тщательно вымыть и ошпарить, а плесень удалить.

Огурцы в тыквенно-яблочном соке

На 1 л сока тыквы – 300 г яблочного сока.

Небольшие огурчики хорошо вымыть, обдать крутым кипятком, уложить в трехлитровую банку. Приготовить заливку из тыквенного и яблочного сока. Можно использовать только яблочный сок. Кипящим раствором залить огурцы, через 3–5 мин раствор слить в кастрюлю, снова довести до кипения.

Повторить еще 2 раза. После третьего раза банку укупорить.

Огурцы с еловым ароматом

На трехлитровую банку: 3 веточки сосны, для заливки -1л яблочного сока.

Огурцы вымыть, пробланшировать несколько секунд в кипящей воде. Затем уложить в трехлитровую банку вместе с самыми нежными кончиками веточки сосны (длиной 7-10 см). Яблочный сок вскипятить, залить банку кипящим раствором на несколько минут, раствор слить, снова довести до кипения.

После третьей заливки банку укупорить.

Огурцы, консервированные в томатном соке

На 10 пол-литровых банок: 3,3 кг огурцов, 50 г сладкого стручкового перца, 100 г соли, 2 л томатного сока, 60 г листа хрена, 40 г чеснока, 2 г горького перца, 80 г укропа, 2 г лаврового листа.

В чистые сухие банки укладывают специи, огурцы заливают горячим (95 °С) посоленным томатным соком (на 1 л сока – 60 г соли). Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С для пол-литровых банок – 15 мин, литровых – 20 мин, трехлитровых – 35 мин. После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком.

Засолка огурцов в стеклянных баллонах

Для рассола: 10 л кипяченой воды, 700 г соли. Чтобы лучше сохранить соленые огурцы, в рассол можно добавить виноградный уксус и немного водки (на 10 л воды, 500 г соли, 1 стакан винного уксуса и 3/4 стакана водки)у а чтобы внутри огурцов не было пустот – виноградные листья.

Первый способ

Для засолки в баллонах лучше всего брать огурцы сорта Нежинский размером 7–8 см, свежие, с плотной, упругой мякотью, неповрежденные. Огурцы моют чистой водой, дают им обсохнуть, одновременно готовят свежую зелень. На дно сухого баллона кладут пряности: листья черной смородины, укроп, пастернак, хрен, чеснок, горький перец в стручках, для запаха – болгарский перец.

Плотно доверху укладывают огурцы, все время встряхивая баллон. Сверху кладут пряности так, чтобы наверху был укроп, который не дает возможности огурцам подниматься кверху.

Готовят рассол. Остывшим рассолом заливают огурцы до горлышка баллона и закрывают крышками, чтобы крышка была чуть прикреплена в нескольких листах и оставляют на 8 дней при температуре 20 °С. За этот срок пройдет основное брожение.

Прекращение брожения легко заметить по понижению уровня рассола в баллонах. После этого баллон герметически укупоривают и ставят на хранение в подвал.

Второй способ

Хорошие огурцы получаются, если перед засолкой облить их кипятком. Огурцы, подготовленные к засолке, следует уложить в баллоны и осторожно залить кипятком, дать постоять 5 мин, затем слить воду и залить горячим рассолом, укупорить герметически. Когда они остынут, поставить в холодное место на хранение. Рассол готовят, как указано выше.

Третий способ

Огурцы солят и с квасцами. Они получаются плотные и хрустящие. Огурцы моют и укладывают в баллон. На 10 л кипяченой остывшей воды берут 600 г соли, 40 г квасцов. Хорошо все растворяют, размешивают и заливают баллоны с плотно уложенными огурцами и пряностями, закрывают крышкой и чуть прикатывают машинкой, оставляя стоять при температуре 20 °С до окончания брожения. После прекращения брожения герметически укупоривают и ставят в холодное место.

Огурцы будут хрустящими, если в банку добавить дубовой коры (1 ст. л. на 3 л воды). Измельченную кору нужно завернуть в листья смородины.

Засолка огурцов в тыкве

Для рассола: 400 г соли на 10 л воды.

Отбираются самые мелкие огурцы, вплоть до завязи. Выбирают зрелую, плотную тыкву, желательно круглую, чтобы ее можно было поставить на стол. Вырезают плодоножку вместе с частью прилегающей к ней мякоти в виде круглой крышки. Через образовавшееся отверстие ложкой вынимают семена. Огурцы плотно укладывают внутрь тыквы и заливают слабым рассолом. Пряностей не добавляют. Закрывают тыкву вырезанной из нее крышкой, плотно прикрепляя ее к тыкве деревянными палочками. Затем спускают в середину бочки, в которой засаливают огурцы обычным способом. Огурцы в тыкве приобретают нежный аромат и хороший вкус. Хранить их надо на холоде.

Огурцы, засоленные без рассола

10 кг огурцов, 3–4 кг соли.

Огурцы не мыть, а хорошо протереть чистым сухим полотенцем. На дно посолочной тары насыпать слой соли толщиной 1 см, вертикально, как можно плотнее, уложить огурцы, послойно пересыпая мелко нарезанным укропом. Затем всыпать соль в таком количестве, чтобы она заполнила пустоты между плодами и все свободное пространство над ними. Для лучшего оседания соли тару надо слегка встряхивать. Наполненную тару поставить в сухое холодное помещение. Такие огурцы долго сохраняют аромат, не теряют упругости, и в них не бывает пустот. Перед употреблением в пищу огурцы на 24 ч. опустить в холодную воду, которую надо часто менять.

Огурцы с красной смородиной

На 600 г огурцов – 150 г красной смородины, гвоздика, корица, душистый перец – по 1 шт., черный перец горошком – 3–5 шт. Для рассола: на 1 л воды – 1 ст. л. соли. Мелкие крепкие огурцы вымыть и замочить в холодной воде на 6–8 ч. Пряные добавки положить в подготовленные банки, уложить в них вертикально огурцы, в каждую банку положить смородину, заполнить банки до краев процеженным кипящим рассолом, плотно накрыть стерильными крышками и немедленно закатать.

Затем банки перевернуть вверх дном и оставить до полного охлаждения. Хранить лучше в прохладном месте.

Огурцы в горчице

На трехлитровую банку: 2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, уксуса 1 ст. л. 9 %-ного, 1 ст. л. горчицы, 5 шт. черного перца горошком, 1 стручок перца, 5 зубчиков чеснока, 1 болгарский перец, 0,5 пучка листьев хрена, петрушка с укропом.

Замочить огурцы на 5–6 ч. Закладывают в стерилизованные банки вертикально, пересыпая мелко нарезанной зеленью (укроп, петрушка), кладут листья хрена, зубчики чеснока, черный перец горошком, стручковый горький перец, болгарский перец. После этого огурцы дважды заливают крутым кипятком с интервалом 15 мин.

Перед заливкой кипятком в третий раз в банки кладут соль, сахар, сухую горчицу, уксус, после чего заливают свежим крутым кипятком, накрывают крышками, закатывают, ставят вверх дном и укутывают одеялом.

Салат из огурцов

5 *кг огурцов, 1 кг репчатого лука, 300 г зелени укропа, 200 г зелени сельдерея, 0,5 л растительного масла, 100 г 9%-ного уксуса, 5 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, перец черный горошком, лавровый лист.*

Свежие огурцы нарезать тонкими ломтиками. Мелко нарезать зелень укропа и сельдерея, репчатый лук. Все овощи перемешать и оставить на полчаса. В большую кастрюлю влить масло, уксус, добавить соль, сахар, пряности и все овощи. Перемешать, поставить на огонь и при постоянном помешивании довести до кипения. Как только огурцы чуть изменят цвет, снять с огня, быстро разложить в стерильные полулитровые банки, чтобы сок полностью покрыл огурцы. Закрыть стерильными крышками, быстро закатать.

Огурцы в огурцах

1 кг зеленых огурцов, 1 кг перезревших, 2 ст. л. соли. Хрен, укроп, перец стручковый горький и чеснок класть обязательно.

Подготовленные для засолки мелкие огурцы уложить в емкость со специями, переслаивая мелко изрубленными, смешанными с солью перезрелыми огурцами Огурцы накрыть салфеткой, сверху положить кружок и гнет.

Салат пикантный из огурцов и яблок

2 *кг свежих огурцов, 1 кг яблок, эстрагон (тархун) – 5 г, укроп – 50 г, растительное масло – 100 г, сахарный песок – 50 г, соль – 40 г, яблочный уксус – 100 г.*

Огурцы, яблоки и зелень вымыть. Огурцы нарезать кружками. У яблок удалить сердцевину и нарезать их равными дольками. Зелень измельчить и соединить с яблоками и огурцами, добавить соль, сахарный песок, масло и уксус, перемешать.

Когда из смеси появится сок, поставить на огонь, довести до кипения, варить 10 мин. После чего разлить в стеклянные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз до полного остывания.

Огурцы и помидоры, консервированные без стерилизации

Для заливки на пол-литровую банку – 0,2 л воды, 15 г соли, 10 г сахара, 30 г 5%-ного уксуса;

на литровую банку -0,4л воды, 30 г соли, 20 г сахара, 60 г 5%-ного уксуса;

на трехлитровую банку – 1,2 л воды, 90 г соли, 60 г сахара, 150 г 5%-ного уксуса.

В трехлитровый баллон укладывают хорошо промытые и обсушенные укроп, сельдерейный лист, огурцы и помидоры, после чего заливают кипящей водой. Заливку баллона производят осторожно, небольшими порциями.

Залитые кипящей водой огурцы и томаты накрывают крышкой и выдерживают 6 мин. Затем воду из баллона сливают и вновь заливают баллон кипятком, накрывают крышкой и выдерживают еще 6 мин; залив горячей водой в третий раз, выдерживают еще 5 мин.

После третьей выдержки воду сливают из баллона, укладывают чеснок и перец, заливают нагретой до кипения заливкой, хорошо укупоривают баллоны. После укупорки баллоны ставят горлышком вниз для охлаждения.

Морковь квашеная

Небольшую мытую очищенную морковь уложить в емкость, перемежая каждый ряд зеленью петрушки, лавровым листом, листьями сельдерея и горошинами черного перца. Залить кипящей водой с уксусом (2:1), на каждый литр жидкости добавить 5 г соли.

Морковь сушеная

Для сушки отбирают плоды оранжевой окраски. Верхнюю зеленую часть головки корнеплода следует обрезать. Морковь вымыть и очистить от кожицы, затем измельчить на кружки или лапшу и бланшировать в кипящей воде 15–35 мин, в зависимости от размеров корнеплода. Затем морковь охладить, измельчить и сушить при температуре 65–75 °С.

Хорошо просушенная морковь должна иметь оранжевый цвет и сладковатый вкус.

Можно натереть морковь на крупной терке и сушить на батарее, положив ткань или плотную бумагу. Высушенную морковь сложить в банки и плотно закрыть крышкой. Хранить в сухом помещении.

Нежную зеленую ботву моркови можно также высушить и использовать для заправки первых блюд.

Морковь в томате

Морковь вымыть и дать хорошо стечь воде. Нарезать кружками толщиной 5–6 мм или натереть на крупной терке и обжарить в растительном масле для смягчения. Выложить на противень и, наклонив его, дать стечь лишнему маслу. Отдельно приготовить сок из перезревших или некондиционных помидоров, поварить его 15–20 мин, приправить солью, сахаром, жареным луком, черным перцем (горошком), лавровым листом и измельченной петрушкой и укропом. Приготовленный таким способом томатный соус смешать с поджаренной морковью в соотношении: 3 части моркови и 2 части томатного соуса. Смесь довести до кипения и разлить в полулитровые банки, не заполняя их доверху на 2 см герметично укупорить и пастеризовать 40 мин в нагретой до 80 ˚С воде. Консервы используются для закуски.

Морковь маринованная

Первый способ

Для маринада: на 1 л воды 30 г соли, 70 г сахара, 0,5 стакана 9 %-ного уксуса, 1 стакан растительного масла.

Свежую морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками в сантиметр толщиной, бланшировать 3–4 мин. В банки уложить морковь и очищенные зубки чеснока. Залить горячим (вскипевшим) маринадом и стерилизовать: пол-литровые банки – 10–12 мин, литровые – 15 мин.

Второй способ

На литровую банку: 6-10 горошин черного перца, 4 бутона гвоздики, 2–3 лавровых листа. Для маринад: на 1 л воды 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара.

Морковь промыть, очистить и бланшировать в подсоленном кипятке 4–5 мин. Охладить в проточной воде, нарезать кружочками, уложить в банки (пряности положить на дно). Залить маринадом и стерилизовать: пол-литровые банки – 15 мин, литровые – 23–25 мин).

Морковь соленая

На 1 кг моркови – средний корень хрена, 2–3 луковицы, по 1 ст. л. соли и сахара.

Морковь тщательно вымыть, очистить и нашинковать, лук очистить и мелко нарезать, хрен очистить и натереть. Все перемешать, добавить соль и сахар.

Уложить в фаянсовый горшочек, сверху гнет.

Морковь консервированная

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. л. соли.

Мытую очищенную морковь натереть на крупной терке и бланшировать 1–2 мин в кипящей воде (в дуршлаге), дать стечь воде и переложить в стерилизованные пол-литровые банки так, чтобы верхний слой моркови был ниже краев банок на 2 см. Затем залить кипящим рассолом, добавить в каждую банку по 1 ч. л. лимонной кислоты. Накрыть прокипяченными крышками, закатать и стерилизовать 20 мин.

Икра из моркови

По 1 кг болгарского перца, моркови, лука и бурых помидоров.

Для маринад: стакан сахара, 0,5 стакана 4–5 %-ного уксуса, 1,5 ст. л. соли, 0,5 стакана растительного масла. Вскипятить, уксус добавить в конце.

Овощи помыть, почистить, мелко порезать или натереть на крупной терке и проварить в маринаде в течение 15 минут, постоянно помешивая.

Кипящим разложить в стерилизованные банки и закатать.

Морковный салат по-корейски

На 7 л *: 3 кг моркови, 1 кг сладкого перца, 2,5 кг помидоров, 1 кг лука, 2 горьких перца, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 ст. л. семян кинзы (кориандра), 1/2 стакана сахара, 3 ст. л. соли.* Морковь очистить, натереть на терке для моркови по-корейски или нарезать длинной соломкой.

Помидоры и горький перец пропустить через мясорубку. Лук нарезать полукольцами, сладкий перец – соломкой.

Подготовленные овощи соединить, добавить сахар, соль, растительное масло, уксус, кориандр, перемешать. Довести до кипения, варить 20–25 мин. Салат разложить в горячие стерилизованные банки и закатать.

Сушка моркови

Морковь тщательно моют, на 5 мин опускают в кипящую воду, охлаждают в холодной воде и очищают. Шинкуют на крупной овощной терке и раскладывают тонким слоем на противне, покрытом белой бумагой. Подвяливают при 60 °С. Для этого можно поместить противень над газовой плитой на металлических треножниках высотой 20–30 см. Когда стружка подвялится, сушку можно продолжить в духовом шкафу при 67–68 °С. Сушеную морковь хранят в сухом и темном месте или в герметичной упаковке.

Фаршированные перцы в кетчупе

На 3 л: 12 шт. сладких перцев, 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 корень петрушки с зеленью, 1 стакан вареных грибов или перловой каши, 1 стакан растительного масла, соль.

Для кетчупа: 4 стакана воды, 1/2 стакана томатной пасты, 1/2 ч. л. 7 %-ного уксуса, морковь, лук, растительное масло, сахар и соль по вкусу.

Спассеровать на растительном масле морковь, натертую на крупной терке, добавить нашинкованный лук и корень петрушки, измельченные вареные грибы, посолить, перемешать, протушить.

Сладкий перец очистить от семян, немного отварить (воду не выливать). Нафаршировать перцы подготовленной массой, уложить в банки.

Приготовить кетчуп: морковь и лук измельчить, обжарить на растительном масле. В воду, в которой варился перец (4 стакана), выложить томатную пасту, обжаренные морковь и лук, добавить уксус, сахар и соль по вкусу.

Подготовленным кетчупом залить банки с перцем. Стерилизовать литровые банки – 30–35 мин, пол-литровые – 20 мин.

Банки закатать.

Перец салатный

Для заливки: на 1 л воды – 70 г сахара, 35 г соли, 8 г лимонной кислоты.

Из зрелого мясистого сладкого перца вырезать семена, вымыть перец, на 1–2 мин

опустить в кипящую воду и сразу же охладить в холодной. Уложить плоды в банки вертикально, широкой частью вниз. Перед этим сплющить их или вложить по несколько штук один в другой. Банки с перцем заполнить горячей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: литровые банки – 12–15 мин, двух– и трехлитровые – 20–25 мин.

Паприкаш

Сладкий зеленый или красный перец моют, удаляют семенную часть и режут на кусочки. Затем ошпаривают слабо поколенной водой (после ошпаривания кусочки при сгибании не должны ломаться). На дно банки помещают половину количества цельных или нарезанных томатов и нарезанную зелень петрушки, затем укладывают подготовленный перец, а сверху – остальную часть томатов и петрушки. Наполненные банки заливают переваренным горячим томатным соком с добавлением соли по вкусу.

Стерилизуют 60 мин.

Салат из перца

Состав заливки тот же.

Перец вымыть, вырезать семена, снова вымыть, на 2–3 мин опустить в кипящую воду и сразу охладить в холодной. Нарезать перец полосками в 5 мм и потно уложить в банки по плечики. Заполнить кипящей заливкой и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 12–15 мин, двух– и трехлитровые – 30–35 мин.

Маринованный сладкий стручковый перец

Плоды сладкого красного перца очищают от семенной части и погружают в кипящий маринад, приготовленный при следующем соотношении:

5 л воды, 400 г соли, 200 г сахара и 1 л уксуса.

Вынув из маринада, укладывают их в банки. В каждую банку добавляют по 2 зерна черного перца, 2 зерна душистого перца, кусочек лаврового листа и 15 г растительного масла. Для заливки используют тот же маринад. Стерилизуют 10 мин.

Перец маринованный

Перец перебрать, помыть, удалить плодоножки и семена, бланшировать в кипящей воде 5 мин, горячим уложить в банки, добавить по вкусу специи (лавровый лист, душистый горошек, очищенные дольки чеснока), затем залить кипящим маринадом, приготовленным из воды или томатного сока, добавить прокипяченное растительное масло (1 ст. л. на пол-литровую банку), накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать банки 15–20 мин. Закатать.

Перец соленый

Первый способ

Плоды сладкого перца можно солить отдельно или вместе с огурцами и помидорами. Предварительно из плодов перца удаляют плодоножки и семена, бланшируют в кипящей воде 5–6 мин, затем укладывают в банки и заливают 7 %-ным рассолом (70 г соли на 1 л воды).

Второй способ

Свежие неповрежденные зеленые и красные плоды болгарского перца промыть, удалить плодоножки и семена, после чего бланшировать 1–2 мин в кипящей воде и сразу же, остудив, положить в банки или кадку, перемежая через каждые 2–8 слоя небольшим количеством укропа, а каждый ряд пересыпая солью. Через 10–12 ч, когда перец даст сок, накрыть его деревянным кружком с грузом. Хранить в прохладном помещении. Соль – 2–3% от массы перца.

Соленые стручки зеленого сладкого перца

Отобрать крупные стручки перца, вымыть, вычистить. В каждый стручок насыпать соль, сложить их в большую посуду и оставить на сутки (на 100 стручков 400 г соли). Когда стручки размякнут, вложить один в другой, уложить в банки и залить соком, который они пустят. Когда стручки немного осядут, добавить еще, пока банки не наполнятся. Если сока будет мало, прибавить рассол. Чтобы предохранить соление от плесени, рекомендуется положить порошок салициловой кислоты, разведенный в теплой воде. Накрыть банки крышками, хранить в прохладном месте. Перед употреблением стручки следует вымыть.

Перец сладкий с яблоками в маринаде

Для 10 пол-литровых банок консервов: 4 кг сладкого перца, 1 кг яблок, 2 г молотой корицы.

Берем красные плоды перца и неокрашенные сорта яблок.

Перец очищают, разрезают на половинки, бланшируют в кипящей воде 3 мин и охлаждают. Яблоки разрезают на 4 дольки, удаляют семенную камеру, бланшируют 2 мин и охлаждают.

В банки, чередуя, укладывают яблоки и перец.

Для маринадной заливки на 1 л воды необходимо: 30 г соли, 40 г сахара, 300 г 6%-ного уксуса, 1 ч. л. молотой корицы.

Время стерилизации при 90 °С для пол-литровых банок – 20 мин, литровых-25 мин.

Перец натуральный аппетитный

Отбирают свежие плоды ярко-красно-го цвета, моют их и дают воде стечь. Перец опускают в хорошо прокаленное растительное масло на 30 сек., а затем сразу перекладывают в холодную воду, снимают кожицу и удаляют плодоножки с семенниками. Можно готовить перец с кожицей. В этом случае промытые плоды, очищенные от плодоножек и семенников, бланшируют в кипящей воде 5 мин. После бланширования плоды разрезают вдоль на половинки или укладывают в целом виде. Подготовленный перец укладывают в банки вертикально. При этом целые плоды сплющиваются, а половинки складывают одна на другую.

Наполненные перцем банки заливают 2 %-ном раствором соли (на 1 л воды 20 г соли), нагретым до температуры не ниже 90 °С, накрывают прокипяченными крышками и ставят в кастрюлю с водой, подогретой до 70 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для пол-литровых банок – 40 мин. После обработки банки герметически укупоривают и охлаждают, перевернув вниз горлышком.

Перец сладкий натуральный

Для этого вида консервирования нужен толстостенный перец. Его сортируют по размеру и по степени зрелости, моют в холодной проточной воде, удаляют плодоножки вместе с семенниками. Затем бланшируют в подсоленной воде (10 г соли на 1 л воды) в течение 6–8 мин до мягкой консистенции и охлаждают.

Для заливки перца готовят рассол: в 1 л воды при нагревании растворяют 60 г соли, доводят до кипения, кипятят 3–5 мин и фильтруют через 3–4 слоя марли. В пол-литровую банку укладывают 300 г подготовленного перца, заливают 200 мл горячего рассола (95–98 ˚С), накрывают крышкой и стерилизуют при 100 ˚С: пол-литровые банки – 40 мин, литровые – 50 мин с момента закипания воды.

Перец фаршированный консервированный

1 кг перца, 700 г помидоров, 250 г лука, 300 г моркови, 30 г кореньев петрушки, 20 г зелени петрушки, 1 стакан растительного масла, 25 г соли, 45 г сахара, 1–2 ст. л. 9 %-ного уксуса, 5 горошин душистого перца.

Крупные плоды сладкого перца вымыть. Лук нарезать кольцами и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Нарезанные соломкой коренья потушить в растительном масле до полуготовности. Помидоры протереть через крупное сито или дуршлаг, удалить кожицу, томатную массу варить 15 мин, затем добавить соль, сахар, уксус, душистый перец и варить еще 10 мин. Зелень петрушки измельчить.

Прокипятить растительное масло, остудить слегка, разлить в банки (2 ст. л. на литровую банку).

Приготовленные для фарша овощи смешать, пересыпать солью. Начинить перцы, уложить в банки и залить горячей томатной массой.

Стерилизовать пол-литровые банки-55 мин, литровые – 65 мин.

Перец с капустой в маринаде

5 кг перца, 2 средних кочана капусты.

Для маринад: 2 л уксуса, 2 л воды, 2 стакана соли, 1 стакан подсолнечного масла, 3 лавровых листа.

Крепкие плоды сладкого перца промыть, удалить плодоножки и семена, прокипятить в маринаде, вынуть шумовкой, охладить. Нашинковать капусту. Слегка поджарить в 0,5 стакана подсолнечного масла 3 дольки яблока и головку толченого чеснока, охладить.

Перец уложить в стеклянные банки, перемежая каждые 2 ряда перца со слоем капусты и охлажденным подсолнечным маслом (в котором пожарились яблоко и чеснок), залить маринадом и поставить в холодное место.

Следить, чтобы эта закуска всегда была покрыта слоем маринада 1,5–2 см.

Перец неострый

Для маринад на 80 шт. перца: 0,5 л воды, 0,5 л подсолнечного масла, соль по вкусу, чеснок, укроп или петрушка, лавровый лист.

В кипящий маринад опустить перец и кипятить до полуготовности (10–15 мин).

Перец уложить в стерильные банки слоями, пересыпая чесноком и укропом или петрушкой; добавить лавровый лист, залить рассолом и стерилизовать литровые банки 15 мин.

Перец сладкий в острой заправе

На 80 шт. сладкого перца: 100 г чеснока, 3 шт. моркови, 3 шт. горького перца, 1 стакан сахара, 1 бутылка уксуса, 1 бутылка подсолнечного масла, 0,5 стакана соли, лавровый лист.

Перец отварить до мягкости, горький перец, чеснок, морковь прокрутить на мясорубке, добавить соль, сахар, масло, уксус. Затем в эту массу обмакнуть перец и складывать в стерилизованные банки. Стерилизовать 15 мин.

Перец, фаршированный овощами, в заливке

Для фарша на 10 банок консервов вместимостью 0,5 л: 1,5 кг обжаренной моркови, 150 г обжаренных белых кореньев, 200 г обжаренного лука, 40 г зелени, 40 г соли.

Для заливки на 10 банок консервов вместимостью 0,5 л: 40 г соли, 120 г сахара, 350 г 6 %-ного уксуса, 1,5 л воды.

Перец подготовить, затем фарш.

Заливку приготовить следующим образом. Сахар и соль растворить в воде при нагревании, довести до кипения, кипятить 5 мин, добавить уксус и кипятить еще 5 мин. В банку уложить фаршированные перцы и налить заливки.

Стерилизовать при температуре 100 °С пол-литроые банки – 5 мин, литровые – 70 мин.

Перец сладкий консервированный

Консервируют разные сорта сладкого перца зеленой, желтой и красной окраски с толстыми и мясистыми стенками. Плоды отбирают зрелые, здоровые, плотные и негорькие на вкус. Их моют, очищают от плодоножки и семенного гнезда. Перец бланшируют в кипящей воде 3–4 мин, плотно укладываю в банки (баллоны) и заливают солевым раствором с добавлением уксуса. На одну литровую банку берут 15 г соли и 3 ст. л. уксуса (5 %-ной концентрации). Банки накрывают крышками и стерилизуют. Перец в пол-литровых банках стерилизуют 35 мин, в литровых – 40 мин, в трехлитровых – 50 мин. После стерилизации банки укупоривают и охлаждают.

Перцы можно использовать для фарширования овощами, рисом и мясом в зимнее время.

Перец острый

Для начинки: чеснок выдавить через чесночницу, горький перец (по вкусу), укроп, петрушку мелко порезать – все перемешать.

Для рассола: по 100 г меда и подсолнечного масла, 200 г 6%-ного уксуса.

Болгарский перец очистить от плодоножек и семян, проварить в течение 3–5 минут в чуть подсоленной воде. Затем перец вынуть, дать стечь воде и остудить. Внутреннюю поверхность перца хорошенько смазать приготовленной заранее начинкой. Смазанный перец сложить в большую эмалированную посуду, залить рассолом, сверху положить деревянный кружок, на который установить гнет. Поставить емкость в прохладное место. Через 3 дня перец готов к употреблению.

Икра

На 10 пол-литровых банок: 5,5 кг перца, 350 г моркови, 300 г репчатого лука, 150 г белых кореньев (петрушка, сельдерей), 50 г зелени, 85 г соли, 2,5 г душистого и горького перца, 110 г томатной массы или 200 г томатов, 500 г подсолнечного масла.

Плоды перца зеленого или желтого цвета моют, натирают перец подсолнечным маслом и пекут в духовке, поворачивая, до размягчения, горячий перец очищают от кожицы и плодоножек с семенниками, а затем измельчают на доске или пропускают через мясорубку с решеткой, имеющей крупные отверстия. Лук чистят, моют, нарезают кружками, обжаривают в прокаленном масле до золотистого цвета. Белые коренья и морковь замачивают на 10 мин, затем очищают от кожицы, моют, нарезают на лапшу.

Нарезанные белые коренья и морковь помещают в сковороду, добавляют растительное масло, ставят на огонь и при помешивании тушат до полуготовности. Петрушку и укроп моют, нарезают зелень на кусочки. Спелые томаты очищают от плодоножек, моют, режут плоды на дольки и пропускают через мясорубку.

Измельченные томаты помещают в эмалированную кастрюлю и уваривают до уменьшения первоначального объема вдвое. В томатную массу добавляют измельченный душистый и горький перец, тушенную с маслом морковь, обжаренный в масле лук, измельченную зелень с солью и тушат в течение 10 мин при постоянном помешивании. При желании придать готовому продукту остроту в конце уваривания добавить уксусной кислоты (30 г 80 %-ной).

Жареную горячую массу фасуют в сухие подогретые банки, накрывают их прокипяченными крышками и ставят в кастрюлю с водой для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С пол-литровых банок – 70 мин, литровых – 80 мин. Если в икру добавлена уксусная кислота, то время обработки составляет 40 мин. После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Лечо

2 кг красного сладкого перца, 2 кг помидоров, 0,5–1 стакан подсолнечного масла, 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 4–5 горошин перца.

Подготовленные помидоры пропустить через мясорубку. Перец вымыть, удалить плодоножки с семечками и нарезать колечками толщиной 0,5 см, залить томатной массой, добавить соль и сахар. Смесь поставить на огонь и кипятить на медленном огне 20 мин, добавить подсолнечное масло и перец горошком, кипятить еще 5 мин.

Стерилизованные банки наполнить салатом и герметически закрыть прокипяченными крышками, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Краснодарский салат

Для 10 кг салата: нарезанного сладкого красного перца – 5 кг, нарезанных зеленых томатов – 2 кг, нарезанной ошпаренной моркови – 800 г, нарезанного репчатого лука – 200 г, соли – 0,7 л, уксуса – 0,6 л, растительного масла-0,600 л.

Мясистые плоды сладкого красного перца очищают от семеносцев с семенами и нарезают полосками шириной 1 см. Добавляют нарезанные зеленые томаты, нарезанную полосками морковь, ошпаренную в течение 3–4 мин подсоленной по вкусу водой, и нарезанный кружочками репчатый лук. Хорошо размешивают смесь, солят по вкусу и укладывают в банки, на дно которых помещено указанное в рецепте количество уксуса, растительного масла, 2 зерна душистого перца, 3 зерна гвоздики и кусочек лаврового листа. Срок стерилизации – 25 мин.

Перец в маринадной заливке

На 5 л: -5 кг сладкого перца.

Для маринада: 3 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан растительного масла, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 2 ст. л. соли.

Перец очистить от семян, разрезать на 3–4 ч., сложить в эмалированную кастрюлю.

Из воды, сахара, соли и растительного масла приготовить маринад.

Перец залить кипящим маринадом, варить 7-10 мин, снять с огня, влить уксус, перемешать.

Перец разложить шумовкой в стерильные банки (0,5–0,7 л), залить кипящим маринадом. Закатать.

Перец маринованный» фаршированный капустой

Красные сладкие мясистые плоды небольшого размера моют, аккуратно очищают от плодоножек и семян и фаршируют мелко нашинкованной бланшированной капустой, затем укладывают в банку, добавляют черный перец горошком, тмин, заливают маринадом и стерилизуют в кипящей воде 30 мин (литровые банки).

Для маринада: 1 л воды. 25 г– 8 %-ной уксусной кислоты, 30 г соли.

Приправа из перца

2 *стакана пропущенного через мясорубку перца, 4 ч. л. с верхом соли и 5–6 л. винного уксуса.*

Сладкий красный перец пропустить через мясорубку, добавить соль и винный уксус, тщательно перемешать и положить в пол-литровые банки. Закупорить.

Острая кабачковая икра

На 4,5 кг кабачков – 350 г лука репчатого, 3–4 головки чеснока, 20–25 г зелени, 200–250 г растительного масла, по 1 ст. л. соли и сахара, 1 ч. л. перца черного молотого, 3 ст. л. уксуса.

Кабачки моют, обрезают плодоножки, режут на кружочки толщиной 1–1,5 см, обжаривают их на сковороде на растительном масле до золотистого цвета, затем охлаждают. Очищенный лук режут, также обжаривают до золотистого цвета. Зелень (укроп, петрушку) моют, дают стечь воде, мелко нарезают. Чеснок чистят, моют, растирают в ступе с солью. Охлажденные обжаренные кабачки пропускают через мясорубку, добавляют обжаренный лук, зелень, чеснок, сахар, соль, 5 %-ный уксус, перец черный молотый. Все перемешивают. Полученную массу раскладывают по банкам и стерилизуют. Затем немедленно укупоривают.

Перец маринованный

Литровая банка – 1–2 головки чеснока, 1 ч. л. сахара, 1/3 ч. л. лимонной кислоты, 3 ст. л. растительного масла.

Для рассола: 1 л воды, 1 ст. л. соли.

Плоды перца нашинковать кольцами, уложить в 0,5 л банки, перемежая с дольками чеснока, добавить сахар и лимонную кислоту, залить горячим рассолом, растительным маслом, банки стерилизовать 10 мин. Закатать.

Фальшивый ананас из кабачков

На 3 л: 1,5 кг зрелых очищенных кабачков, 500 г желтой алычи.

Для рассола: 1 л воды, 1 стакан сахара.

Кабачки очистить, разрезать вдоль пополам, удалить семечки, нарезать поперек на ломтики толщиной 1 см.

На дно стерилизованной банки насыпать алычу (1/4 часть банки), остальное заполнить кусочками кабачков.

Из воды и сахара вскипятить сироп, залить кабачки и алычу, выдержать 15–20 мин. Сироп слить в кастрюлю, довести до кипения, влить в банку и закатать.

Кабачки маринованные ароматные

Для банки вместимостью 0,5 л: 10 г петрушки и сельдерея, 0,5 г листа мяты, 1,5 г резаного чеснока, 0,3 г красного стручкового перца, 1 лавровый лист, 8 г листа хрена. Кабачки моют, дают стечь воде, отрезают плодоножки, чистят, нарезают вдоль плода на части, а затем на дольки толщиной 20 см.

На дно чистых и сухих банок укладывают специи и зелень. На специи укладывают дольки кабачков. В пол-литровую банку дольки укладывают вертикально в один ряд, а в банку вместимостью 1 л – в два ряда. Наполненные банки заливают маринадом, температура которого должна быть 85 ˚С.

На одну пол-литровую банку необходимо около 200 г маринада.

В эмалированную кастрюлю наливают воду, добавляют соль (60 г на 1 л воды), смесь доводят до кипения и фильтруют через 4 слоя марли. К про-фильтрованному рассолу добавляют 12,5 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации или 200 г столового уксуса 5 %-ной концентрации на каждый литр рассола.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 75 ˚С, для пастеризации.

Время пастеризации при 90 ˚С для банок вместимостью 0,5 л-8 мин, 1л– 10 мин, 3 л-20 мин.

После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки консервированные

Первый способ

На литровую банку: 700 г кабачков, 6 г петрушки, укропа, листа хрена, 2 г чеснока, 0,5 г лаврового листа, 0,5 г стручкового перца, 0,5 г черного горького перца, 15 г соли и 80 г 6%-ной уксусной кислоты.

Кабачки хорошо моют в холодной воде щеткой, обрезают плодоножки и нарезают кружками толщиной 2,5 см.

Зелень моют в проточной воде, стряхивают с нее воду и режут на кусочки длиной 3–4 см. Чеснок чистят, дольки разрезают на 4 части, а мелкие на 2. Перец стручковый моют и разрезают вдоль пополам.

На дно чистой и сухой банки укладывают половину необходимого количества зелени и специй, а затем – нарезанные кабачки.

Сверху укладывают оставшиеся зелень и специи. Наполненные банки заливают горячим маринадом (температура не ниже 70 °С).

Для банки вместимостью 1 л маринад готовят следующим образом. В эмалированную кастрюлю наливают 300 г воды, добавляют 15 г соли, кипятят 5 мин, фильтруют через 4 слоя марли, ставят на огонь, нагревают до кипения и вливают 80 г 6%-ного раствора уксусной кислоты. Залитые маринадом банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, подогретой до 70 °С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 °С пол-литровых банок – 10 мин, литровых – 12 мин. При обработке банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Второй способ

1 кг кабачков, 25–30 г зелени укропа, 10–12 зубчиков чеснока, 1 стручок зеленого или красного горького перца, 3–4 горошины душистого перца.

Для заливки: на 1 л воды – 75– *90 г соли, 70–75 г 9%-ного уксуса.*

Свежие кабачки длиной до 15 см тщательно вымыть, отрезать плодоножку, нарезать кабачки кружочками толщиной 10–15 мм. Укроп нарезать кусочками длиной до 5 см. Стручковый перец разрезать вдоль на несколько частей. Чеснок также разрезают на несколько частей. Подготовленные таким образом зелень и специи уложить на дно банок, а сами банки плотно заполнить кабачками. В кипящей воде растворить соль, добавить уксус и сразу же разлить раствор в банки с кабачками. Стерилизовать в

кипящей воде: пол-литровые банки – 8–9 мин, литровые – 12 мин, трехлитровые – 14–15 мин.

Кабачки малосольные

5 кг кабачков, 3 головки чеснока, 2 корешка хрена, укроп, листья вишни, черной смородины, соль.

Некрупные кабачки с мелкими зернами моем и режем небольшими ломтиками.

На дно эмалированной кастрюли кладем укроп, листья вишни и черной смородины, мел-конарезанный корень хрена, раздробленную головку чеснока, а затем укладываем кабачки.

Сверху пересыпаем еще одним слоем приправы и заливаем рассолом (из расчета 40 г на 1 л воды).

Кабачки прижимаем крышкой меньших размеров и ставим под груз на трое суток. Затем кабачки перекладываем в промытые и ошпаренные кипятком банки, заливаем их процеженным (без специй) и доведенным до кипения рассолом.

Банки можно закатать, а можно закрыть пластмассовыми крышками, предварительно опущенными в кипяток.

Кабачки с чесноком

На одну пол-литровую банку: 1 кг кабачков, 1/2 стакана растительного масла, 2 головки чеснока, 1/2 стакана 3 %-ного уксуса.

Кабачки нарезать кружочками, посолить по вкусу, обжарить с двух сторон на подсолнечном масле. Сложить в банки, обмакивая в 3 %-й уксус и пересыпая чесноком, затем банки простерилизовать 10 мин и закатать.

Икра из кабачков

1 кг кабачков, 70 г лука, 60 г подсолнечного масла, 1 ч. л. 9 %-ного уксуса, 2–3 зубчика чеснока, по 2–3 стебля петрушки и укропа, по 1,5 г молотого черного и душистого перца.

Свежие кабачки тщательно вымыть и обрезать с обоих концов. Нарезать их кружками толщиной 1–1,5 см, обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Лук также нарезать кольцами или пластинками и обжарить в подсолнечном масле до золотистого цвета. Чеснок измельчить и растереть с солью. Зелень петрушки и укропа измельчить. Обжаренные кабачки пропустить через мясорубку и смешать с обжаренным луком и другими приправами. Полученную массу уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 75 мин, литровые – 90 мин.

Длина плода кабачки для консервирования не должна превышать 25 см.

Кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем в томатном соусе

На 10 пол-литровых банок: 6,8 кг кабачков, 220 г лука, 1,3 кг моркови, 135 г белых кореньев (петрушка, пастернак), 30 г зелени, 70 г сахара, 90 г соли, 2,7 кг томатов для приготовления соуса, 520 г растительного масла, 5 г душистого перца, черного молотого перца.

Промытые кабачки режут на кружки толщиной 20 мм и обжаривают в растительном масле. Лук, морковь, белые коренья чистят, режут и все, кроме зелени, обжаривают в подсолнечном масле. В обжаренные овощи добавляют нарезанную зелень. Перед укладкой кабачков в банку их следует охладить до 40 ˚С. На дно банки наливают немного томатного соуса, кладут кабачки, на них – порцию фарша и вновь обжаренные кабачки. Сверху кабачки заливают горячим томатным соусом. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и ставят в емкость с водой, нагретой до 70 ˚С, для стерилизации. Время стерилизации при 100 ˚С пол-литровых – 50 мин, литровых – 90 мин. После стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Кабачки малосольные

На 4 л воды: 100 г сахара, 100 г соли, все вскипятить и влить 200 г уксуса.

В банки с нарезанными кабачками положить лавровый лист, перец горошком, укроп, чеснок и залить кипящим рассолом. Стерилизовать литровые банки – 10 мин, двухлитровые – 15 мин, трехлитровые – 20 мин.

Рагу из кабачков

Для смеси на 10 пол-литровых банок консервов: 1 кг кабачков, 1,4 кг томатов, 500 г сладкого перца, 350 г обжаренного лука, 1 кг обжаренной моркови, 500 г томатной массы, 70 г пассерованной муки, 60 г соли, 45 г сахара, 700 г подсолнечного масла, 35 г чеснока, 30 г укропа и петрушки.

Кабачки режут на кубики размером 25 мм. Перец сладкий режут полосками, предварительно хорошо промыв его и очистив от семян.

Кабачки и перец сладкий сырыми смешивают с обжаренными морковью и луком, пассерованной мукой, солью, сахаром, томатной массой, измельченными чесноком и зеленью. Томаты, нарезанные ломтиками, добавляют в конце смешивания. Подготовленной смесью наполняют банки, в которые предварительно налито 50 г прокаленного подсолнечного масла. Пол-литровые банки стерилизуют при температуре 100 °С – 90 мин.

Кабачки со сладким перцем в томатном соке

На 4 л: 3 кг очищенных кабачков, 8-10 сладких перцев, 1–2 горьких перца, 100 г чеснока, 1 ст. л. 9 %-ного уксуса.

Для заливки: 2,5 л томатного сока, 1 стакан сахара, 3 ст. л. соли (с горкой). Очищенные кабачки и сладкий перец нарезать кубиками, горький перец и чеснок измельчить.

Томатный сок с сахаром и солью вскипятить. Опустить в горячий сок кабачки, горький и сладкий перец, довести до кипения, проварить 20–30 мин (до размягчения).

Добавить измельченный чеснок, уксус, проварить еще 5 мин. Разлить в стерилизованные банки, закатать и закутать до остывания.

Маринованные патиссоны

Патиссоны отличаются нежным, слегка сладковатым вкусом. Плоды употребляют в пишу молодыми, когда их семена еще в зародышевом состоянии. Молодые плоды содержат углеводы, азотистые вещества, яблочную кислоту, около 40 % витамина С. Патиссоны ценны как деликатесный и диетический продукт. Они полезны при гипертонии и заболеваниях внутренних органов.

Патиссоны – прекрасное сырье для консервирования, маринования и соления, обладают высокими вкусовыми качествами, не уступают лучшим сортам огурцов, а по некоторым показателям даже превосходят их. Используют для маринования только молодые плоды (диаметром 4–5 см) с тонкой, мягкой и нежной кожицей. Для консервирования используют трех– и пятидневные завязи патиссонов массой 80-100 г.

На 1 л: 800 г патиссонов, 1 зубчик чеснока, 2 листа хрена, по 1 пучку сельдерея и укропа, 2 веточки мяты.

Для маринада: 1 л воды, 1,5 ст. л. 9 %-ного уксуса, 2–3 кусочка сахара, 2,5 ст. л. соли.

Небольшие патиссоны вымыть, отрезать плодоножки, выдержать в кипятке 3–5 мин и переложить в холодную воду.

Патиссоны с пряными травами и чесноком разложить в стерильные банки, залить подготовленным маринадом, сваренным из воды, сахара и соли.

Банки накрыть крышками и стерилизовать 8-10 мин, снять с огня, влить уксус и закатать.

Баклажаны маринованные

Первый способ

На 4 кг баклажанов – 300 г чеснока, 10 шт. сладкого перца, 3–4 шт. красного острого перца, 1 стакан 9 %-ного уксуса, растительное масло, зелень, соль.

Баклажаны вымыть, очистить, порезать поперек на 3–4 части, а затем вдоль на «языки», посолить и дать стечь горькому соку.

Приготовить соус: пропустить через мясорубку чеснок, сладкий и острый перец, всыпать рубленую зелень и влить уксус. Проварить 5–7 мин.

Баклажаны обжарить с двух сторон на растительном масле, обмакнуть в соус и сложить в стерилизованные банки. Закатать, укутать на сутки.

Второй способ

4 кг баклажанов, 1 большая головка чеснока, 1 стручок горького перца, 2 пучка зелени укропа и петрушки.

Подготовленные баклажаны нарезать кружками толщиной 1 см и варить 5–7 мин в кастрюле большой емкости в сильно соленой воде. Затем при помощи шумовки баклажаны переложить в эмалированный таз и смешать с мелко нарезанной зеленью, чесноком и стручковым перцем (горьким), добавить 0,5 л растительного масла, 1 стакан 9 %-ного уксуса и 1 стакан кипяченой охлажденной воды. Все тщательно перемешать, разложить в стерилизованные банки и закатать.

Третий способ

Для маринада: на 7 кг баклажанов – 50 г стручкового горького перца, 100 г чеснока, 0,5 л растительного масла, 0,5 л 5 %-ного уксуса. Перец и чеснок перемолоть, добавить масло, уксус – все перемешать.

Плоды нарезать кружками и залить 6–7%-ным раствором соли. Через 10–12 ч. рассол слить, кружочки отжать и обжарить. Баклажаны сложить в стерилизованные банки и укупорить.

Баклажаны «под грибы»

На 3,5 кг баклажанов: 2 головки чеснока. Для маринада: на 1 л воды – 1,5 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 1/2 ст. л. уксусной эссенции, лавровый лист, душистый перец, перец горошком, листья черной смородины, гвоздика, базилик.

Баклажаны очистить, нарезать кубиками 2х2 и залить горячей подсоленной водой на 3 мин. Воду слить. Баклажаны уложить в эмалированную кастрюлю, пересыпая рубленым чесноком.

Приготовить маринад, вскипятив воду с солью, сахаром и пряностями – 1–2 мин. Снять с огня, добавить уксусную эссенцию, процедить еще раз и залить баклажаны. Положить гнет и оставить на 3 ч. Маринад слить, баклажаны уложить в банки, залить растительным маслом. Укупорить. Хранить в холодильнике.

Баклажаны фаршированные квашеные

Для трехлитрового баллона: 2,3 *кг баклажанов, 0,5 г моркови, 8 зубков чеснока.*

Отобрать плоды одинаковые по величине, темно-фиолетового цвета, хорошо промыть их в холодной воде и удалить плодоножку.

В каждом баклажане делают сквозную прорезь по длине, отступив от конца 2–3 см. Затем баклажаны проваривают в подсоленной воде (на 1 л воды – 30 г соли). Уложить баклажаны в кастрюлю и варить до полуготовности 30–40 мин.

Далее баклажаны извлекают из кастрюли, укладывают на наклонно установленную доску, поверх баклажанов кладут доску и груз, чтобы стекла вода, и охлаждают.

Затем готовят фарш, состоящий из белых кореньев, зелени петрушки, моркови, лука и чеснока.

Морковь и белые коренья тщательно очищают, моют в воде и нарезают на лапшу.

Зелень петрушки моют и нарезают на кусочки длиной 1 см. Очистив лук, нарезают его на пластинки, после чего жарят на подсолнечном масле до золотистого цвета. Нарезают белые коренья, морковь; зелень петрушки необходимо протушить с подсолнечным маслом до полуготовности, смешать с обжаренным луком, добавить соль (40 г на 1 кг фарша).

Полученным фаршем начиняют баклажаны через прорезь, после чего их перевязывают сельдерейными листьями или ниткой и плотно укладывают в баллоны, горлышко баллона нужно перевязать чистой марлей.

На третий день после начала брожения баллоны заливают нагретым до кипения и затем охлажденным подсолнечным маслом слоем в 2 см. После этого баллоны накрывают крышкой и слегка их укупоривают.

Квашеные фаршированные баклажаны необходимо хранить в прохладном помещении при температуре 10 °С и не ниже.

Срок пригодности в пищу квашеных фаршированных баклажанов при холодном хранении – шесть месяцев.

Баклажаны квашеные

3 кг баклажанов, 1 кочан капусты, 200 г моркови, 3 шт. болгарского перца, долька чеснока. Рассол: 3 л воды – 0,5 стакана соли.

Небольшие баклажаны надрезать, пробланшировать, мелко нашинковать капусту, морковь, перец, чеснок, перетереть с солью. Этой смесью начинить баклажаны, уложить в банки, залить рассолом.

Баклажаны консервированные

На 1400 г баклажанов: 100 г пшеничной муки, 250 г репчатого лука, 600 г помидоров, 160 г растительного масла, 5 г перца молотого, 15 г соли.

Баклажаны моют, нарезают кружочками толщиной 0,5 см, солят, через 30 мин отжимают сок и ополаскивают водой. Посыпают молотым перцем, панируют в луке и обжаривают на растительном масле. Репчатый лук пассеруют на растительном масле, добавляют очищенные нарезанные помидоры, по вкусу солят.

Горячие жареные баклажаны вперемешку с луком и помидорами укладывают в чистые простерилизованные пол-литровые банки, прикрывают крышками и стерилизуют. Банки укупоривают крышками и охлаждают.

Баклажаны в томатном соусе

На 10 пол-литровых банок: 5,5 кг свежих баклажанов, 100 г соли, 110 г сахара, 150 г репчатого лука, 25 г укропа, 750 г томатной уваренной массы, 4 г душистого молотого перца и горького.

Баклажаны режут на кружки и обжаривают. Лук после чистки и резки также обжаривают. Томаты режут на 4 части и пропускают через мясорубку. Полученную массу подогревают в эмалированной кастрюле, протирают через сито и уваривают до уменьшения в объеме на 1/3. Добавляют обжаренный лук, сахар, душистый молотый перец, горький черный молотый перец, резаную зелень. В конце уваривания томатного соуса в него необходимо добавить соль. Для улучшения вкуса и цвета, а также для повышения содержания витаминов в готовый томатный соус добавляют пюре из сладкого красного перца (по 25 % от массы) за счет соответствующего уменьшения количества томатной массы.

В чистые подогретые банки наливают немного горячего соуса (температура 80 ˚С), затем укладывают баклажаны доверху. Накрывают банки прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 80 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С пол-литровых банок – 50 мин, литровых – 90 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны консервированные

1,4 кг баклажанов, 250 г репчатого лука, 600 г помидоров, 150 г растительного масла, соль, перец – по вкусу.

Баклажаны нарезать кружками, посолить. Через 30 мин отжать сок и ополоснуть водой, посыпать молотым перцем и обжарить на растительном масле. Отдельно репчатый лук пассеруют на растительном масле, добавляют очищенные нарезанные помидоры, солят и продолжают обжаривать.

Горячие жареные баклажаны укладывают в пастеризованные банки. Стерилизуют, укупоривают.

Приправа из баклажанов

Баклажаны следует сложить в большую посуду, лучше всего в эмалированную, и поставить без воды в нежаркую духовку на 2–3 ч. Когда баклажаны станут мягкими, протереть их через сито или дуршлаг, снова положить в кастрюлю, добавить мелко нарезанный укроп, соль по вкусу и тушить на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы масса не пригорела. Затем остудить, переложить в банку, залить сверху подсолнечным маслом, герметично закрыть и хранить в холодном месте.

Баклажаны вареные

Молодые свежие средних размеров баклажаны моют, удаляют плодоножку с чашелистиком. готовят 3 %-ный раствор соли (1 л воды, 1 ст. л. соли) и доводят до кипения. Баклажаны помещают в кипящий рассол на 20–25 мин (время можно увеличить или уменьшить в зависимости от состояния и величины плодов), готовые баклажаны охлаждают холодной водой, снимают кожицу, помещают под пресс для удаления лишней воды. Затем их плотно укладывают в чистые ошпаренные банки. Можно добавить 2–4 целых свежих помидора на дно или в середину банки. Добавляют соль и уксус (на полулитровую банку – соответственно 1 и 2 ч. л.). Банки накрывают крышками и стерилизуют в воде при 100 ˚С: пол-литровые банки – 65–70 мин, литровые – 70–75 мин, затем немедленно закатывают.

Баклажаны обжаренные» консервированные холодным способом» острые

На 3 кг баклажанов: 200 г чеснока и 1 стручок горького перца, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан 3 %-ного уксуса.

Баклажаны порезать колечками, посолить и обжарить на подсолнечном масле, сложить в кастрюлю, пересыпать каждый слой специями. Все залить одним стаканом уксуса, положить гнет и поставить на 3 дня в холодильник. Затем разложить по банкам и закатать крышками.

Баклажаны, нарезанные кружками, с салатным перцем в томатном соусе

На 10 пол-литровых банок: 5 кг свежих баклажанов, 1,1 кг сладкого перца, 300 г репчатого лука, 2 кг томатов, 45 г зелени, 550 г подсолнечного масла, 75 г соли, 110 г сахара, 100 г муки.

Отбирают баклажаны правильной формы диаметром не более 7 см с недоразвитыми семенами. Их моют в холодной воде, дают ей стечь, срезают чашелистики и режут баклажаны кружками толщиной 1,2–2 см. Для удаления горечи кружки баклажанов с двух сторон слегка посыпают солью, укладывают на кухонную доску и оставляют на 20 мин. С кружков стряхивают капли рассола, обваливают кружки в муке и обжаривают их до золотистого цвета в прокаленном подсолнечном масле. Салатный перец моют, чистят, удаляют плодоножки вместе с семенниками и ополаскивают в холодной воде для полного удаления семян. Крупный перец разрезают вдоль плода на 4 части, а маленький пополам, затем режут дольки поперек на полосы шириной 20 мм.

В банку вместимостью 0,5 л укладывают 230 г обжаренных баклажанов, 80 г перца, 200 г томатного соуса. На дно сухой подогретой банки наливают половину горячего соуса, плотно укладывают половину порции баклажанов, весь перец, затем остальные баклажаны и заливают оставшимся горячим соусом.

Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С пол-литровых банок – 90 мин, литровых – 120 мин. По окончании стерилизации банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны фаршированные в маринаде

На трехлитровую банку: 2,3 кг баклажанов, 0,5 кг моркови, 8 зубков чеснока.

Отобрать плоды, одинаковые по величине, темно-фиолетового цвета, промыть их и удалить плодоножку. В каждом баклажане делают сквозную прорезь по длине, отступают от конца 2–3 см. Затем баклажаны проваривают в подсоленной воде (на 1 л воды – 30 г соли). Уложить баклажаны в кастрюлю и варить до полуготовности 40 мин.

Баклажаны достают из кастрюли, укладывают на наклонно установленную доску, поверх баклажанов кладут доску и груз, чтобы стекла вода, и охлаждают.

Затем готовят фарш, состоящий из белых кореньев, зелени петрушки, моркови, лука, чеснока. Морковь и белые корни тщательно очищают, моют в воде и нарезают на лапшу. Зелень петрушки моют и нарезают на кусочки длиной 1 см. Очистив лук, нарезают его на пластинки, после чего жарят на подсолнечном масле до золотистого цвета.

Нарезанные белый корень, морковь, зелень петрушки необходимо протушить в подсолнечном масле до полуготовности, смешать с обжаренным луком, добавить соль (40 г на 1 кг фарша). Полученным фаршем начиняют баклажаны через прорезь, после чего их перевязывают ниткой и плотно укладывают в баллоны и заливают маринадом, приготовленным из расчета 60 г соли и 15–20 г уксусной кислоты 80 %-ной концентрации на 1 л воды. Для приготовления маринада воду с солью нагревают до полного растворения соли, фильтруют через 4 слоя марли, доводят до кипения и добавляют уксусную кислоту. Наполненные банки накрывают прокипяченными крышками и ставят в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации: пол-литровой банки – 15 мин, литровые – 20 мин, трехлитровые – 35 мин. После обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Баклажаны соленые

Для рассола: 4 л воды – 1,5 стакана соли. Баклажаны промыть, удалить плодоножки, бланшировать в кипящей воде, наколоть в нескольких местах и положить под пресс на 8 ч. Затем нашпиговать чесноком и положить в эмалированную кастрюлю или ведро, сверху положить гнет и залить рассолом.

Через 10–12 дней можно подавать к столу с луком и растительным маслом.

Соте из баклажанов

Для 10 пол-литровых банок: 4,5 кг баклажанов, 800 г моркови, 2 кг томатов, 85 г белых кореньев, 160 г лука, 20 г зелени, 120 г сахара, 80 г соли, 35 г муки, 800 г подсолнечного масла, 10 шт. душистого перца, 10 шт. горького перца.

Баклажаны режут кружками шириной 20 мм. Обжаривают их в масле до приобретения золотистого цвета. Лук обжаривают до золотистого цвета. Обжариваем так же морковь и белые коренья. Обжаренные морковь, лук и белые коренья смешивают и добавляют измельченную зелень и соль.

Для фарша на 10 пол-литровых банок:

600 г обжаренной моркови, 100 г жареного лука, 50 г белых кореньев, 6 г зелени, 20 г соли.

Для соуса на 10 пол-литровых банок: 1,6 кг томатной массы, 120 г сахара, 40 г муки, 80 г соли, 10 шт. душистого перца, 10 шт. перца горького.

В банки наливают часть соуса, затем аккуратно горизонтально укладывают обжаренные кружки баклажанов до половины высоты банки. После этого укладывают слой фарша, потом снова кружки баклажанов. В наполненные банки наливают вторую порцию соуса.

В пол-литровую банку укладывают 250 г обжаренных кружков баклажанов, 50 г овощного фарша, 200 г томатного соуса. Стерилизуют банки при температуре 100 °С: пол-литровые – 90 мин, литровые – 120 мин.

Закуска овощная

Для 10 пол-литровых банок: 1,6 кг баклажанов, 1,6 кг перца сладкого красного, 800 г перца сладкого зеленого, 2 кг томатов, 500 г лука, 60 г соли, 50 г сахара, 500 г масла подсолнечного, 10 шт. лаврового листа.

Подготовленные баклажаны режут кусочками или кружочками, лук – пластинками 5 мм, перец сладкий – кусочками шириной 25 мм. Нарезанные овощи поочередно слегка обжаривают, смешивают, укладывают в банки и заливают томатным соусом. Технология приготовления соуса такая же, как при изготовлении соте из баклажанов.

Для приготовления соуса на 10 пол-литровых банок: 2 кг томатной пасты, 50 г соли, 50 г сахара.

В банку укладывают 300 г смеси овощей, наливают 200 г горячего соуса. На дно банок кладут по одному лавровому листу. Стерилизуют при температуре 100 ˚С – 60 мин.

Икра из баклажанов

2,5 кг баклажанов, 500 г моркови, 2 кг лука, 500 г сладкого перца, соль по вкусу, 800 г подсолнечного масла, 2 кг томат-пасты.

Баклажаны обжарить колечками с двух сторон на подсолнечном масле, отдельно обжарить морковь, отдельно – мелко нарезанный лук, сладкий перец. Все сложить в кастрюлю, тушить 30 мин, заправить томат-пастой из свежих помидоров. Сложить икру в пропаренные банки, закатать стерильными крышками.

Баклажанная и кабачковая икра

Баклажаны или кабачки – 1 кг, репчатый лук – 50 г, растительное масло – 15 г, помидоры – 300 г, соль – по вкусу.

У баклажан удалить плодоножку и запечь их в духовке на небольшом огне, затем охладить, разрезать вдоль и отделить кожицу от мякоти. Мякоть мелко порубить. Нарезать и спассеровать на растительном масле репчатый лук. Помидоры бланшировать и снять с них кожицу, затем спассеровать их на растительном масле. Все смешать и тушить до готовности. Заправить готовую икру чесноком, растертым с солью и уксусом.

Так же готовится и кабачковая икра.

Икра из печеных баклажанов

Первый способ

Для 1 кг икры: 1,8 кг свежих баклажанов, 150 г салатного перца, 150 г красных томатов, 160 г лука, 200 г растительного масла, 25 г соли, 10 г укропа, петрушки, 5 г душистого молотого перца, горького молотого перца, 40 г 5%-ного уксуса.

Отбирают баклажаны темно-фиолетового цвета, моют, смазывают подсолнечным маслом и пекут в духовке, поворачивая несколько раз. горячие запеченные баклажаны очищают от кожицы; удаляют плодоножки, укладывают на кухонную доску, установленную наклонно для стекания жидкости, и измельчают ножом. Лук чистят, нарезают кольцами толщиной не более 3 мм и обжаривают в растительном масле до золотистого цвета. Салатный перец моют, удаляют у перца плодоножки и семена, режут, бланшируют в кипящей воде 5 мин и охлаждают в холодной воде, после чего перец пропускают через мясорубку или измельчают на кухонной доске. Спелые томаты очищают от плодоножек, моют, дают стечь воде, разрезают на 4 части и пропускают через мясорубку. Свежие укроп и петрушку моют, дают воде стечь и нарезают зелень длиной 5 мм.

Измельченные овощи и зелень выкладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют соль, уксус и перец, смесь перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании и в горячем виде раскладывают в сухие подогретые банки. Наполненные доверху банки накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С пол-литровых банок – 70 мин, литровых – 80 мин. По окончании обработки банки герметически укупоривают, переворачивают вниз горлышком и охлаждают.

Второй способ

Для 10 пол-литровых банок: 4,6 кг свежих баклажанов, 600 г свежей моркови, 200 г белых кореньев (петрушка, пастернак), 300 г репчатого лука, 85 г соли, 500 г красных томатов, 50 г зелени, 10 шт. перца черного молотого, 500 г подсолнечного масла.

Обжаренные овощи измельчают на мясорубке и смешивают с измельченными печеными баклажанами, зеленью, солью, пряностями и протертой томатной массой. Томатную массу готовят из спелых красных томатов, которые измельчают, проваривают, протирают через дуршлаг и уваривают до половины первоначального объема, готовую икру нагревают до температуры 70 °С и укладывают в банки.

Стерилизуют 80 мин при температуре 100 °С.

Зеленая икра

Баклажаны обжигают на жару или на листе жести, установленном над сильным пламенем. Обжигание продолжается до полного смягчения мякоти. Затем баклажаны отцеживают от сока, очищают от кожуры, режут мелкими кусочками и разминают в деревянной посуде. Добавляют нарезанный измельченный печеный зеленый перец, зелень петрушки и соли по вкусу. На 6 кг обожженных баклажанов добавляют 2 кг печеного перца. Стерилизуют 90 мин.

Икру подают, приправив ее измельченным чесноком, растительным маслом, лимонным соком или уксусом.

Овощная икра с яблоками

На 9 л: 5 кг помидоров, 2 кг сладкого перца, 2 кг моркови, 2 кг лука, 1 кг яблок, 2 горьких перца, 1/2 л растительного масла, 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли.

Все овощи, кроме помидоров, вымыть, очистить, пропустить через мясорубку. Помидоры вымыть, пропустить через соковыжималку.

Овощную массу перемешать, добавить соль, сахар, растительное масло. Варить 3 ч., закатать.

Баклажаны пряные

10 кг баклажанов, 250 г чеснока, 5 лавровых листов, 50 г соли для чеснока, 2 л воды, зелень сельдерея.

Для рассола: на 1 л воды -80 г соли.

Для заливки: на 1 л воды -70 г соли. Баклажаны вымыть, удалить плодоножки, сделать сквозной надрез вдоль и варить в соленой воде.

Положить под гнет, чтобы стекла вода. Растереть чеснок с солью и начинить им баклажаны. На дно банки положить лавровый лист, веточку сельдерея, баклажаны. Заполненную банку залить кипяченым и охлажденным рассолом. Банки закрыть крышками, выдержать при 18–25 °С в течение 5 суток, после чего перенести в холодное помещение.

При употреблении баклажаны порезать на кусочки и заправить подсолнечным маслом.

Свекольный салат со сладким перцем и чесноком

На 7 л: 4 кг свеклы, 1,5 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 2–3 луковицы, 200 г чеснока, 1/2 л растительного масла, 1 стакан 6 %-ного уксуса, зелень укропа и петрушки, 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли.

Свеклу очистить, натереть на крупной терке, сладкий перец нарезать соломкой, помидоры – дольками, лук – полукольцами, чеснок и зелень порубить.

Сложить в кастрюлю, добавить растительное масло и варить 30–40 мин. Добавить сахар, соль, чеснок, зелень и уксус, проварить 10–15 мин.

Салат разложить в стерилизованные банки, закатать.

Свекла в яблочном уксусе

Свекла столовая – 3 кг, яблочный уксус – 0,5 л, яблочный сок – 0,5 л, масло растительное – 0,3 л, мед – 200 г, гвоздика – 5 *шт., соль – 20 г.*

Свеклу вымыть, отварить, очистить от кожуры, нарезать крупными кусками.

Приготовить консервирующий раствор: смешать яблочный сок, яблочный уксус и растительное масло, добавить мед, соль и гвоздику.

Бланшировать нарезанную свеклу в кипящем растворе 3 мин. Затем уложить свеклу в стеклянные банки и залить кипящим раствором, в котором она бланшировалась. Накрыть банки крышками и простерилизовать их в кипящей воде 10–15 мин. После стерилизации закатать.

Свекла квашеная

Для рассола: на 10 л воды – 300 г соли.

Свеклу тщательно вымыть, обрезать корни и остатки листьев, уложить рядами в бочку или другую посуду с широким горлом. Залить рассолом, положить кружок и гнет, закрыть сверху марлей. При комнатной температуре процесс брожения продолжается 12–15 дней. Все время снимать пену. Когда брожение закончится, бочку перенести в холодное место.

Квашеную свеклу используют для приготовления винегретов и первых блюд. Рассол употребляют как квас.

Свекла натуральная в рассоле

Для заливки: на 1 л воды -30 г соли.

Свеклу тщательно вымыть, кипятить 15–20 мин, охладить, снять кожицу, нарезать кубиками, пластинками или ломтиками. Нарезанную свеклу уложить в банки, залить горячим рассолом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 40 мин, литровые – 50 мин. Использовать для винегретов, первых блюд, гарниров.

Квашеная капуста

Первый способ

На 1 кг капусты - 1–1,2 ст. л. соли, 300–400 г моркови, лавровый лист, стручковый перец добавляют по вкусу.

Небольшие кочаны созревшей капусты поздних сортов очищают от зеленых и вялых листьев, удаляют кочерыжки, а затем тонко шинкуют, перемешивают с солью, накрывают крышкой и оставляют на 15 мин. Потом перетирают капусту руками, чтобы она стала мягкой, укладывают в эмалированное ведро тонкими слоями, перемежая с натертой морковью. Капусту надо укладывать плотно, чтобы предохранить от гниения.

Сверху кладут листья, накрывают кружком, придавив грузом. Температура брожения 18 ˚С.

Брожение длится 7 дней. Когда капуста начнет закисать, протыкают ее тонкой чистой деревянной палочкой несколько раз, чтобы дать выход газам. Появившуюся пену надо снимать, а деревянный кружок и груз обмывать кипятком. После закваски хранить в прохладном месте.

Второй способ

На 10 кг капусты – 600–700 г моркови.

Для рассола: 8 л воды – 2 тонких стакана соли, стакан сахара.

Кочаны капусты поздних сортов очищают от зеленых и вялых листьев и нарезают крупными долями, затем укладывают в кадку, перемежая натертой или нарезанной морковью. Заливают рассолом, ставят груз.

Маринованная капуста

На кочан капусты – 5–6 зубчиков чеснока.

Для маринада: 2,5 л воды, 8 ст. л. соли, 10 ст. л. сахара кипятят, затем вливают 4–5 ст. л. 7 %-ной уксусной эссенции.

Капуста готова через 1,5–2 дня.

Плотный, неповрежденный белый кочан капусты режут на сектора, укладывают в эмалированную или стеклянную посуду, переслаивая рядами сырой, натертой на крупной терке свеклы, добавляют зубчики чеснока и заливают горячим маринадом.

Капуста по-гурийски

Капусту летних сортов порезать квадратами: 3х3 или 4х4 см, морковь и молодую свеклу – тонкими ломтиками. Капусту прослоить овощами и толченым чесноком, можно добавить любой пряной сухой или свежей зелени, залить все это кипящим рассолом: на 1 л воды – 1 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, для остроты можно добавить немного молотого горького перца (черного или красного, кому что больше нравится). Сверху на рассол налейте немного растительного масла. Положите гнет и поставьте в тепле на 2–3 дня. Хранить в холодильнике. Использовать небольшими порциями: быстро скисает. Можно простерилизовать в банках и закрыть на зиму, но тогда брать капусту не летних сортов, так как летняя будет мягкой и не будет хрустеть.

Салат из белокочанной капусты с солеными огурцами

На пол-литровую банку: 225 г капусты, 150 г огурцов, остальное рассол.

Капусту очищают от верхних листьев, режут каждый кочан на 4 части, вырезают кочерыжку и шинкуют. Огурцы соленые хорошего качества промывают, режут на продольные пластины и шинкуют, как капусту, или строгают на крупной терке. Овощи перемешивают, плотно укладывают в банки и заливают горячим рассолом (на 1 л воды – 60 г соли и 40 г сахара). Половину заливки можно заменить огуречным рассолом, а соли положить меньше – 30 г. Банки накрывают крышками и ставят на прогревание в слабо-кипящую воду. На емкость 0,5 л – 3 мин, на 1 л– 8 мин. После прогрева их закатывают и охлаждают.

При подаче на стол рассол сливают, салат заправляют подсолнечным маслом, украшают зеленью, ломтиками лимона или томатов.

Капуста квашеная шинкованная с морковью и сладким перцем

10 кг капусты, 3 кг моркови, 2 кг зеленого перца, 1 кг красного перца, 1 корень сельдерея, 1 пучок зелени петрушки.

Капусту шинкуют, получая стружку. Режут тонкими полосками морковь, зеленый и красный перец, корень сельдерея и зелень петрушки. Смешивают нарезанные овощи, добавляют соль (по 250 г соли на 10 кг овощей), хорошо размешивают и выдерживают 1–2 ч., чтобы они хорошо пропитались солью и ароматом сельдерея, петрушки и других овощей. Затем смесь плотно укладывают в банки, помещая между рядами зерна черного перца и лавровый лист. Сверху покрывают цельными капустными листьями и чистой тканью.

По окончании брожения посуду хорошо покрывают и перевязывают куском нейлона. Перебродившую смесь следует хранить в холодном месте. При подаче поливают растительным маслом.

Капуста маринованная

Для маринада: *на 1 кг капусты взять 1 стакан уксуса, 3 стакана воды, 1 стакан сахара, немного перца, 3 лавровых листика.*

Все это прокипятить и охладить.

Капусту мелко нашинковать, слегка перетереть с солью (1 ст. л. на 1 кг капусты), отжать, переложить в банку и залить охлажденным маринадом. Банку покрыть пергаментной бумагой и поставить в холодное место. Через 5–6 дней капуста будет готова.

Капуста по-московски

1 кг капусты, 200 г моркови. Для заливки: 1 л воды, 1 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара.

Капусту и морковь измельчают, смешивают и плотно укладывают в стеклянные банки. Соль и сахар растворяют в кипящей воде и сразу же заливают овощи рассолом, пастеризовать при 85–90 °С: литровые банки – 40 мин, двух– и трехлитровые – 50 мин.

Капуста» маринованная с морковью

1 кг капусты, 50 г моркови, 5 г семян укропа и тмина.

Для заливки: 1 л воды, 300–400 мл 9%-ного уксуса, 1 ст. л. соли, 1/4 стакана сахара. На литровую банку: 5–8 горошин черного и душистого перца.

Овощи нашинковать, соединить в посуде, добавив укроп и тмин. Приготовить заливку и наполнить банки на 1/4. Добавить смесь овощей, утрамбовывая ложкой. Пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 20 мин, литровые и двухлитровые – 25 мин.

Капуста белокочанная «на подушке»

1 кочан капусты средней величины, 2 моркови, 1 репа, по 1 ст. л. сухих листьев крапивы и малины, 1 ч. л. тмина, соль.

Для заливки: 1 ст. л. соли на 1 л воды.

Кочан разрезать на 4 части и разделить на листья. На дно посуды уложить листья, на них кусочки очищенной моркови и снова капусту. Каждый слой пересыпают сухими листьями крапивы и малины. Репу разрезают кружочками и укладывают слоем. Верхний слой – капустный.

Готовят *заливку:* в воду добавляют соль, тмин и доводят до кипения. Теплый раствор вливают в овощи так, чтобы они были покрыты жидкостью. Оставляют при комнатной температуре на 3–4 дня, периодически встряхивая и подливая жидкости. Когда появится кислый вкус квашеной капусты – она готова. Заливку, разбавляя водой, можно добавлять в супы, соусы.

Маринованная цветная капуста

Специи: 1 кусочек ломаной корицы, небольшой кусочек красного перца, 1 шт. лаврового листа, 8 шт. гвоздики.

Для маринада: 50 г сахара, 50 г соли, 15 г 80 %-ной уксусной кислоты на 1 л воды. Цветную капусту с плотными нераспустившимися головками белого цвета очищают от покровных листьев и разрезают на отдельные соцветия размером 5 см в поперечнике.

Соцветие нужно обрезать так, чтобы не оставлять на них огрубевших частей.

Очищенные соцветия моют, бланшируют 3 мин в подсоленной воде и подкисленной кипящей воде (10 г соли и 1 г лимонной кислоты на 1 л воды), охлаждают в воде, дают ей стечь и укладывают капусту в подготовленные банки. Предварительно на дно банки вместимостью 1 л укладывают специи.

Одновременно готовят маринад. Наполненные капустой банки заливают горячим (85 ˚С) маринадом, накрывают прокипяченными крышками и устанавливают в кастрюлю с водой, нагретой до 70 ˚С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 ˚С пол-литровых банок – 5 мин, литровых – 7 мин, трехлитровых – 20 мин. Воду нагревают в эмалированной кастрюле, добавляют соль и сахар, доводят до кипения, фильтруют, вновь доводят до кипения.

Капуста» маринованная с яблоками

На 10 пол-литровых банок: 2,6 кг белокочанной капусты, 2 кг яблок, 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли, 1 ст. л. 80 %-ной уксусной кислоты, 1,2 л воды для маринада; пряности в каждую банку: 3–4 горошины душистого перца, 1 кусочек ломаной корицы, 2–3 шт. гвоздики.

Капусту очистить от покровных листьев, вымыть в холодной воде, нашинковать на полоски шириной до 5 мм, бланшировать в кипящей воде 1 мин, охладить в воде, а затем откинуть на сито для стекания воды. Отобранные яблоки вымыть в холодной воде, удалить плодоножки и цветоложе, еще раз ополоснуть водой, а затем нарезать на половинки или дольки, удаляя сердцевину. Подготовленные яблоки бланшировать 2–3 мин в кипящем 1 %-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты (10 г кислоты на 1 л воды) и сразу охладить в воде. До укладки в банки нарезанные яблоки во избежание их потемнения необходимо хранить в 1 %-ном растворе лимонной или виннокаменной кислоты.

Одновременно приготовить *маринад.* В эмалированную кастрюлю налить необходимое количество воды, добавить сахар и соль. Смесь кипятить 10–15 мин, отфильтровать через 3–4 слоя марли, вылить в чистую эмалированную кастрюлю, довести до кипения и влить уксусную кислоту. На дно банки уложить специи, а затем бланшированную капусту и яблоки, чередуя слои из них. Наполненные банки залить горячим (температура не ниже 80–85 ˚С) маринадом, накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 ˚С, для пастеризации. Время пастеризации при 90 ˚С для банок вместимостью 0,5 л – 20 мин, 1 л – 30 мин. После обработки банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и по возможности быстро охладить.

Капуста, маринованная по-грузински

1 кг белокочанной капусты, по 200 г столовой свеклы и сельдерея, 100 г зелени эстрагона, чабера, базилика, мяты и укропа, 7 зубчиков чеснока, щепотка красного острого перца, 3–5 горошин черного перца. Заливка: 0,5 л воды, 0,5 л винного или столового уксуса, 25–30 г соли.

Кочаны капусты разрезать на 12–16 частей. Переложить ее в кастрюлю, залить кипятком и варить 2–3 мин, вынуть и охладить в воде. Свеклу очистить и нарезать тонкими пластинками.

В отдельную кастрюлю сложить очищенный и нарезанный сельдерей, зубчики чеснока, 1 ч. ложку соли, залить водой и довести до кипения, затем вынуть и охладить. В посуду слоями положить капусту, свеклу, сельдерей, чеснок, пряности.

Заливка: воду довести до кипения, добавить уксус, кипятить 2–3 мин, затем охладить и залить в посуду с овощами. Закрыть полиэтиленовой крышкой или завязать пергаментной бумагой и оставить в теплом помещении на 2 дня, после чего перенести на холод.

Капуста по-мексикански

На 3 кг капусты белокочанной 3 средних моркови, 4 головки чеснока, 3 пучка кинзы (петрушки). Рассол: 1,5 л воды, 1 стакан сахара, 1 стакан подсолнечного масла, 1–2 лавровых листа, 2 ст. л. соли.

Капусту нарезать довольно крупными кусочками, добавить нарезанную кружочками морковь, нарезанные пластинками зубчики чеснока, нарезанную кинзу или петрушку.

Сварить рассол и влить в него стакан уксуса.

Рассолом залить капусту и закрыть марлей. Оставить на кухне на 3 дня, а затем переложить в банки и поставить в холодильник.

Капуста» фаршированная овощами» в томатном соусе

На 10 пол-литровых банок: 3 кг белокочанной капусты, 3,7 *кг красной моркови, 340 г белых кореньев (175 г пастернака, 85 г петрушки, 80 г сельдерея), 600 г репчатого лука, 50 г зелени (петрушки, укропа, сельдерея), 100 г соли, 110 г сахара, щепотка горького молотого перца, 10 горошин душистого перца, 1,6 кг уваренной томатной пасты или 2,5 кг свежих томатов, 400 г растительного масла.*

Лук очистить, вымыть, нарезать кружками толщиной не более 3–5 мм и обжарить до золотисто-желтого цвета в прокаленном масле. Морковь и белые коренья замочить в холодной воде на 10–15 мин, вымыть, очистить, еще раз промыть, нарезать соломкой и обжарить в прокаленном растительном масле. Зелень перебрать, вымыть в холодной воде, стряхнуть и нарезать на кусочки длиной не более 10 мм. Смешать обжаренные овощи с зеленью, посолить (1,5 ст. л. соли), тщательно перемешать и фаршировать ими капусту. Для этого капусту очистить от верх-них загрязненных зеленых листьев, вырезать острым ножом кочерыжку и отделить листья. Листья капусты бланшировать паром или в кипящей воде 3–5 мин и охладить в холодной воде. В каждый лист уложить порцию фарша и лист завернуть, получая голубцы прямоугольной формы. До укладки в банки хранить их в эмалированной кастрюле.

Одновременно приготовить томатный соус. У красных зрелых томатов удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, разрезать ножом из нержавеющей стали на дольки, пропустить их через мясорубку, поместить полученную массу в эмалированную кастрюлю, довести до кипения и протереть через сито. Протертую массу поставить на огонь и уварить до уменьшения первоначальной массы на одну треть.

К уваренной томатной массе добавить сахар, а после его растворения – специи. В конце уваривания добавить 2 ст. л. соли и массу уварить еще 5-10 мин.

В подготовленные банки налить немного томатного соуса, уложить голубцы (3–4 шт. на банку вместимостью 0,5 л) и залить их томатным соусом, температура которого не ниже 90 °С. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и поставить в кастрюлю с водой, нагретой до 60–70 °С, для стерилизации.

Время стерилизации при 100 °С для банок вместимостью 0,5

л – 70 мин, 1 л – 90 мин.

Во время обработки бурное кипение воды в кастрюле не допускается. После стерилизации банки герметически укупорить, перевернуть вниз горлышком и охладить.

Капуста квашеная с клюквой и яблоками

На 10 кг капусты – 250 г соли, морковь – 300 г, яблоки – 900 2, *брусника, клюква – 350 г, тмин – 60 г.*

Капусту квасят в прочных деревянных кадках. Небольшое количество можно квасить в стеклянных банках или керамических горшках.

Здоровые, без зеленых листьев кочаны капусты рубят или шинкуют и смешивают с солью.

Дно кадки посыпают тонким слоем ржаной муки, покрывают цельными капустными листьями и плотно набивают кадку рубленой капустой, накрыв ее сверху листьями капусты. Для вкуса и аромата в капусту можно добавить целые или нарезанные кусочками морковь, антоновские яблоки, бруснику или клюкву. Если добавить свекольный сок или свеклу, натертую на терке, капуста получается красивого розового цвета. Сверху на капусту укладывают деревянный кружок с гнетом. Через несколько дней капуста начинает закисать и на ее поверхности образуется пена. Количество пены будет увеличиваться, но постепенно сойдет на нет. Во время закисания капусту надо несколько раз проткнуть чистым березовым колом или деревянной спицей, чтобы дать выход образующимся газам. В случае появления на поверхности рассола плесени ее нужно осторожно снять, а деревянный кружок, ткань и груз, закрывающие капусту, промыть кипятком. Брожение капусты длится около 20 дней при температуре 18–20 °С. Капуста готова, когда рассол стал прозрачным.

Капуста «Провансаль»

Первый способ

Для приправы на 3 кг капусты: 400 г сахара, 300 г подсолнечного масла, 5 г горчицы в порошке, 250 г клюквы или брусники, 250 г моченых яблок дольками, 200 г маринада из-под косточковых плодов. Если нет маринада, можно добавить пищевой уксусной эссенции и лимонной кислоты.

Квашеную кочанами капусту нарезают небольшими кусочками длиной 4 см. Можно использовать шинкованную или рубленую квашеную капусту, в которую кладут разные приправы.

Приправу тщательно перемешивают с капустой в эмалированной кастрюле, смесь плотно укладывают в чистую посуду и заливают процеженным через сито рассолом. Капусту «Провансаль» готовят незадолго до употребления.

Второй способ

Капуста – 800 г, уксус – 0,5 стакана, растительное масло – 3 ст. л., соль – 0,5 ч. л., сахар – 2 ст. л., маринованные ягоды – 100 г, моченое яблоко или груша, 0,5 стакана маринада от ягод, по 1 г корицы и гвоздики.

Кочан квашеной капусты нарежьте квадратными кусочками, положите в неокисляющуюся посуду (деревянную, фаянсовую, стеклянную) и залейте маринадом.

Для приготовления маринада возьмите столовый уксус, маринад от ягод (или капустный рассол), соль, сахар, корицу и гвоздику, вскипятите и горячим залейте капусту.

Когда капуста остынет, положите в нее маринованные ягоды и моченые фрукты, из которых удалите сердцевину и зерна, добавьте растительное масло, все перемешайте и держите в холодном месте.

Корейская капуста

2 *кг капусты, 1 кг моркови, 1 свекла.*

Капусту нарезать, морковь и свеклу натереть на терке, залить маринадом.

Для маринада: 1/3 стакана сахара, 1 стакан уксуса, 1 стакан подсолнечного масла.

Добавить черный молотый перец, 1 ч. л. хмеля. Все смешать, уложить в банку и поставить на сутки в холод.

Салат Белоцерковский

Для 10 пол-литровых банок салата: 2,2 кг свежей капусты, 800 г моркови, 80 г перца сладкого красного, 600 г лука, 500 г 6%-ного уксуса, 450 г растительного масла, 20 шт. гвоздики, 12 шт. перца душистого, 20 шт. перца черного.

Кочаны капусты очищают от покровных листьев и моют, шинкуют или нарезают полосками шириной не более 0,5 см и пересыпают солью (на 1 кг капусты – 20 г соли).

Перец сладкий красный моют, удаляют плодоножки с семенниками, споласкивают от семян и режут на полоски шириной 2,5 см.

Лук очищают от кожицы, моют и нарезают пластинками толщиной до 0,5 см.

Морковь моют, очищают от кожицы, обрезают концы, споласкивают, нарезают лапшой и бланшируют в кипящей воде 10 мин.

Овощи отдельно от капусты пересыпают солью (20 г на 1 кг овощей), выдерживают 30 мин и сливают жидкость.

Все подготовленные овощи смешивают с уксусом и растительным маслом и укладывают в банки.

На дно банки кладут 2 горошины душистого и черного перца и 2 шт. гвоздики.

Наполненные банки стерилизуют при температуре 100 °С вместимостью 0,5 л-25 мин, 1 л – 30 мин.

Квашеная капуста с медом

На 3 л: 2,5 кг белокочанной капусты летних сортов, 1 сладкий перец, 1 морковь, 2 лавровых листа, 4 горошины перца, 1 ст. л. меда, 2 ст. л. соли.

Капусту нашинковать, сладкий перец порезать соломкой, морковь натереть на крупной терке, овощи перемешать.

Капусту с морковью и перцем плотно набить в банку, сверху насыпать 2 ст. л. соли, сделать деревянной палочкой в капусте дырочки и влить сырую воду. Оставить капусту на 2 суток при комнатной температуре, каждый день вновь прокалывая капусту деревянной палочкой.

Через два дня рассол слить в кастрюлю, добавить мед, хорошо перемешать (рассол кипятить не надо) и вылить обратно в банку с капустой. Закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить на холод.

Краснокочанная капуста квашеная

5 кг капусты, 3 ст. л. соли, 1/2 стакана сахара.

Для квашения краснокочанную капусту обычно нарезают. Кочаны нужно очистить от внешних листьев, нашинковать узкими полосками, затем посолить и положить сахар. Смесь хорошо перемешать и через 30 мин, плотно утрамбовывая, уложить в банки, нажимая до появления на поверхности сока. Сверху покрыть несколькими целыми капустными листьями, прижать тонким деревянным кружком и гнетом. Капуста будет готова при комнатной температуре через 2 недели. Затем ее нужно перенести в сухое прохладное место.

Квашеная краснокочанная капуста обычно подается к столу как салат, приправленный растительным маслом, но можно ее тушить или готовить тем же способом, что и белокочанную капусту.

Капуста цветная квашеная

Для заливки: 1 л воды, 1,5 ст. л. соли, 1/3 ч. л. лимонной кислоты.

Головки цветной капусты тщательно вымыть, очистить от листьев, разрезать на соцветия 3–5 см в диаметре. Подготовленную капусту бланшировать 3–4 мин в кипящей подкисленной или подсоленной воде (1 г лимонной кислоты или 10 г поваренной соли на 1 л воды) и остудить в холодной воде. Бланшированная капуста в дальнейшем не буреет.

Плотно уложить капусту в подготовленную тару и залить холодным рассолом. Сверху накрыть холстом или марлей, положить деревянный кружок и гнет. Держать при комнатной температуре. Когда начнется брожение (заливка помутнеет, на поверхности образуется пена), перенести капусту в холодное место.

Капуста» квашенная ускоренным способом

На 10-литровое ведро: 8 кг капусты, 100 г чеснока, 100 г хрена, 50-100 г зелени петрушки, 300 г красной свеклы.

Для рассола: на 4 л воды – 2/3 стакана крупной соли, 1 стакан сахара.

Кочаны вымыть и удалить кочерыжки. Разрезать кочаны на куски приблизительно по 200–300 г. Мелко нарезать очищенный чеснок и петрушку, натереть на терке хрен, свеклу порезать крупными кубиками. Плотно уложить продукты в эмалированное ведро.

Рассол вскипятить, дать немного остыть и теплым залить капусту. Сверху накрыть крышкой, положить груз. Оставить ведро на 48 ч при 18 °С, а затем перенести в более прохладное место. Капуста необычного малинового цвета будет готова спустя 5 дней. К столу ее подавать либо целыми кусками, либо нарезав и полив растительным маслом.

Капуста цветная пастеризованная

Для заливки: 1 л воды, 125 г сахара, 15 г лимонной кислоты.

Капусту разделить на соцветия, бланшировать 5 мин в кипящей подсоленной воде, остудить, уложить в банки. Залить маринадом, пастеризовать 2 раза. Первый раз пол-литровые банки – 40, литровые – 60 мин. Второй раз – через сутки – соответственно 25 и 30 мин.

Капустные листья с хреном

500 г листьев капусты, 300 г хрена.

Маринад: 1 л воды, 0,25 л 8 %-ного уксуса, 100 г сахара, 20 г соли, щепотка горчичных и кориандровых семян.

Кочан разобрать на листья и проварить в подсоленной воде 5 мин. Нарезать на полоски шириной 7 см. На каждую полоску положить 1 ч. л. хрена и завернуть в лист.

Уложить в банку и залить горячим маринадом. Закрыть крышкой и стерилизовать при 90 °С 30–40 мин.

Салат из цветной капусты со сладким перцем и фасолью

На 5 л: 1 кг цветной капусты, 1,5 л зерен фасоли, 1,5 кг сладкого перца, 1/2 кг лука, 1–2 шт. острого перца, 3 л свежего томатного сока, растительное масло, уксус, сахар и соль по вкусу.

Перец и лук нашинковать, слегка обжарить на растительном масле и сложить в кастрюлю.

Цветную капусту разобрать на соцветия и немного отварить. Фасоль отварить до полуготовности.

В кастрюлю с перцем и луком положить цветную капусту, фасоль, мелко нарезанный горький перец, соль, сахар, влить томатный сок и уксус. Довести до кипения, варить 40–60 мин. Разложить в стерилизованные банки, закатать.

Капуста цветная маринованная

Для маринада: 10 л воды, 80-100 г соли, 1,5–2 л уксуса 6 %-ного, 15 г лаврового листа, 7–8 шт. корицы, гвоздики, горький и душистый перец, эстрагон по вкусу.

Цветную капусту разобрать на соцветия, отварить 2–3 мин в подсоленной воде с добавлением 5–6 г лимонной кислоты на 10 л воды, охладить и залить маринадом.

Цветная капуста с морковью

Рассол: 1 л воды, 50 г соли, несколько горошин перца. Рассол прокипятить.

Очистить и разобрать капусту на соцветия. Морковь нарезать потолще звездочками. На дно банки положить виноградные листья, зелень сельдерея, немного укропа. Уложить в банку, цветную капусту и морковь, а сверху прикрыть зеленью укропа и сельдерея. Залить остывшим рассолом. Накрыть пергаментной бумагой, завязать и дать постоять в тепле. Хранить в прохладном месте.

Виноградные листья консервированные

Для заливки: на 1 л воды – 300 г соли.

Виноградные листья используют вместо капустных для приготовления голубцов. Они придают блюду приятный кисловатый привкус. Для консервирования берут крупные целые листья, не имеющие с нижней стороны войлочного опушения. Листья должны быть молодые, не огрубевшие, не обработанные ядохимикатами. Листья тщательно вымыть, сложить стопками и поместить в подготовленную посуду. Плотно уложенные листья залить кипящим рассолом, посуду завязать сверху льняной салфеткой и поставить в холодное место на хранение.

Горошек зеленый

Для запивки: на 1 л воды – по 1/2 ч. л. сахара и соли.

Вылущенный из стручков горошек тщательно промыть, залить холодной водой, добавить соль и сахар, довести до кипения и варить 30 мин. Отделить горох на дуршлаге, плотно уложить его в банки. Жидкость, в которой варился горох, процедить через несколько слоев марли, подогреть и разлить в банки с горохом. Стерилизовать в кипящей воде 30–40 мин.

Фасоль с овощами

1 кг зеленой стручковой фасоли. 1 кг помидоров, по 500 г лука и моркови, 40 г кореньев и 20 г зелени петрушки, 2 ст. л. столового уксуса, 3 ч. л. сахара, 2 ч. л. соли, 20 г черного перца, растительное масло.

Зеленую фасоль вымыть, нарезать небольшими кусочками, бланшировать 4–5 мин. По отдельности обжарить на растительном масле нарезанный лук, подготовленные коренья моркови и петрушки. Зелень вымыть и мелко нарезать.

В последнюю очередь порезать на дольки красные сочные помидоры и варить в большой эмалированной кастрюле в течение 15 мин. В полученную массу добавить обжаренные овощи и бланшированную фасоль. Довести до кипения и положить в кастрюлю зелень петрушки. В стерильные банки на дно положить перец и разлить заготовку в горячем виде. Стерилизовать в кипящей воде литровые банки 40 мин.

Фасоль маринованная

На литровую банку: 1,8 г хрена, 50 г укропа, 0,2 г петрушки, 0,3 г корицы, 2 бутона гвоздики, 5–6 горошин горького черного перца. На 1 л заливки: 1 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ст. ложка 70 %-ной уксусной кислоты.

Стручки спаржевой фасоли вымыть, нарезать по 2–3 см, бланшировать 2–3 мин, насыпать в банку вперемешку со специями и утрамбовать. Цельные стручки после бланширования поставить в банки вертикальными рядами.

Одновременно с подготовкой фасоли сварить заливку. В эмалированную кастрюлю налить воды. Кипятить 10–15 мин, профильтровать через марлю, добавить уксусную кислоту. Банки залить маринадом, накрыть стерильными крышками, опустить для стерилизации в емкость с температурой воды 70 ˚С. Стерилизовать при 100 ˚С: поллитровые банки – 5 мин, литровые – 8 мин, трехлитровые – 15 мин.

Фасоль в томатном соусе

На 1 кг молодой фасоли – 1 кг помидоров.

Стручки вымыть, обрезать кончики, нарезать кусочками длиной 2–3 см, опустить в кипящую подсоленную воду на 2–4 мин, остудить в холодной воде и плотно уложить в банки. Помидоры нарезать дольками, распарить под крышкой и протереть через сито. В томат добавить по 1 ст. л. без горки соли и сахара, довести до кипения и залить фасоль. Стерилизовать литровые банки 50–60 мин. Закатать.

Фасоль консервированная

Стручки молодой фасоли вымыть, обрезать кончики и нарезать кусочками длиной 2 см. Бланшировать 2–3 мин в подсоленной воде (1 ст. л. соли на 1 л воды) и остудить в холодной воде. Плотно уложить фасоль в банки, залить кипящим маринадом и стерилизовать литровые банки 25–30 мин. Для маринада смешать 1 л воды, 0,5 стакана 6 %-ного уксуса, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. с горкой соли, вскипятить.

Салат из моркови, хрена и яблок

На 10 пол-литровых банок: 1,7 кг моркови, 100 г хрена, 2 кг яблок, 20 г столового уксуса.

Корнеплоды моркови и хрена тщательно моют, очищают от кожицы и ополаскивают проточной водой. Кисло-сладкие яблоки моют, разрезают на половинки и удаляют семенное гнездо. Корнеплоды и яблоки измельчают на крупной терке, смешивают, укладывают в банки и сразу же заливают горячим водным раствором сахара, соли и уксуса, приготовленным из расчета 60–80 г соли, 80-100 г сахара и 10 г 6%-ного уксуса на 1 л воды.

Наполненные банки накрывают крышками и стерилизуют в слабокипящей воде: пол-литровые банки – 10–12 мин, литровые – 13–15 мин. Затем банки закатывают крышками, охлаждают и ставят на хранение.

Салат осенний

5 *кг баклажанов, 1 стручков болгарского перца, 1–2 помидора, 4 стручка горького перца, 200 г чеснока, 500 мл растительного масла, 330 мл 9%-ного уксуса, 1,5 ст. л. соли, 1,5 ст. л. сахара.*

Масло с уксусом, солью и сахаром хорошенько смешать, взбить до светлого цвета. В этой смеси обжарить до полуготовности нарезанные кружочками (толщиной 1,5–2 см) баклажаны. Отдельно в такой же смеси пожарить нарезанный тонкими кружочками болгарский перец. Мелко нарезать горький перец и чеснок. Затем плотно уложить в простерилизованные банки слоями: холодные жареные баклажаны, болгарский перец, свежие помидоры, нарезанные дольками, немного горького перца. Залить двумя столовыми ложками оставшейся смеси. Закрыть крышками, стерилизовать при температуре 100 °С 30 мин. Банки укупорить и тотчас охладить.

Овощное ассорти

На литровую банку: 500 г огурцов, 170 г цветной капусты, 50 г лука, 50 г нарезанной моркови, 40 г стручковой фасоли или зеленого горошка (свежего или консервированного).

Огурцы замачивают в течение 5–6 ч в подсоленной воде, затем тщательно моют и обрезают концы. Соцветия цветной капусты и морковь бланшируют в кипящей воде 5 мин, фасоль – 4 мин, а затем охлаждают в холодной. Для бланшировки на 1 л воды добавляют 10 г соли и 2 г лимонной кислоты. Заливку готовят из расчета: 150–200 г сока красной смородины, 250–300 г воды и соль по вкусу. Подготовленные банки стерилизуют 8-10 мин и закатывают.

Хороши для ассорти огурцы (300 г) в сочетании с розовыми помидорами (200 г), яблоками или грушами (250 г). Для заливки этого ассорти потребуется 3 г лимонной кислоты и соль по вкусу.

Салат овощной пряный

1 кг огурцов, 500 г кабачков, 500 г зеленых помидоров, 500 г яблок, 200 г чеснока, 50 г эстрагона, 40 г соли 50 г сахара, 100 г растительного масла.

Огурцы, кабачки и помидоры зеленые вымыть, нарезать кружочками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать равными дольками. Чеснок очистить, мелко нарезать. Зелень эстрагона вымыть и нарезать. Все смешать, добавить соли, сахара и растительного масла. После выделения сока прокипятить 10 мин, разлить в стерильные банки, закатать и перевернуть крышкой вниз.

Овощная смесь в маринаде

На 1 кг краснокочанной капусты -1 кг красного сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг цветной капусты, 200–400 г лука.

Краснокочанную капусту нашинковать как для квашения. Цветную капусту разделить на соцветия диаметром 3–5 см. Из плодов перца вырезать семена, плоды тщательно вымыть и мелко нарезать. Лук нарезать мелкими кубиками. Морковь очистить и нарезать тонкими кружочками или соломкой. Цветную капусту бланшировать 4–5 мин в кипящей подкисленной или подсоленной воде. Подготовленные овощи смешать, плотно уложить в банки вместе с пряностями (по 5–8 горошин черного и душистого перца, 3–6 г семян тмина или укропа, 5-10 семян горчицы, 1–2 лавровых листа, 8-10 г зелени эстрагона) и залить горячим маринадом (на 1 л воды – 200–300 г сахара, 100–150 г соли, 0,45 л уксуса). Пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 20 мин, литровые и двухлитровые – 25 мин.

Салат «Чили»

1 кг цветной капусты, 0,5 кг моркови, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 кг редьки, 0,5 кг кукурузы, 1 головка чеснока, 2 шт. лука.

Для маринада: 2 стакана воды, 1 стакан растительного масла, 2 стакана сахарного песка, 3 ст. л. (с горкой) соли, 1 стакан уксуса, перец горошком, лавровый лист.

Морковь, редьку и перец нарезать крупной соломкой, цветную капусту разделить на соцветия, лук порезать кольцами, чеснок – дольками, молодую кукурузу разрезать вдоль пополам, добавить перец.

Приготовить маринад из воды, сахарного песка, соли, растительного масла, перца, лаврового листа, уксуса. Прокипятить (уксус добавить в последнюю очередь) и залить овощи маринадом. Держать в тепле около полутора суток, затем убрать в холодильник.

Ассорти

На 3 л: огурцы и бурые помидоры, 2–3 сладких перца, 5–6 зеленоватых груш, 8-10 синих слив, специи – по вкусу.

Для рассола: 1,2 л воды, 1 ч. л. лимонной кислоты, 1 стакан сахара, 2 ст. л. соли (с горкой).

В стерильную банку уложить вперемешку разрезанные пополам груши, небольшие целые сливы, сладкий перец, порезанный четвертинками, маленькие огурцы и бурые помидоры, специи по вкусу.

Залить кипятком, накрыть крышкой и оставить на 10–15 мин. Воду слить в кастрюлю, всыпать соль, сахар, лимонку, довести до кипения, залить в банку, закатать.

Укутать до остывания.

Соленье трехцветное

Готовят его из цветной капусты, зеленого и красного сладкого перца в равных количествах. Капусту разделяют на соцветия, а перцы очищают от семян и режут тонкими полосками. На дно банки или кастрюли кладут сначала красный, затем зеленый перец, цветную капусту и так чередуют, пока банка не наполнится доверху. Для аромата между полосками зеленого перца можно положить зелень петрушки. Овощи нужно придавить и залить остывшим рассолом: 0,5 л воды, 0,5 л уксуса (лучше винного или яблочного) и 80 г соли. Хранить в прохладном помещении.

Консервированный салат

2,5 *кг капусты, 1 кг сладкого перца, 500 г моркови, 1 кг репчатого лука, 1 ст. л. сахара, 100 г соли, 300 г растительного масла, 200 г 6%-ного уксуса.*

Специи: душистый перец, гвоздика, лавровый лист – по 6–8 штук.

Капусту тонко нашинковать. Морковь натереть на крупной терке и 15–20 мин бланшировать в кипящей воде. Лук нарезать кольцами.

Овощи перемешать и пересыпать солью, добавив уксус, повторить процесс.

Масло нагревать в течение 10 мин до 120 °С и охладить.

В подготовленные банки сначала кладут специи, затем разливают масло и наконец овощи. Банки закрывают крышками и стерилизуют.

Голубцы» фаршированные овощами с рисом» в томатном соусе

На 10 пол-литровых банок: 730 г обжаренной моркови, 30 г мелко нарезанной зелени, 60 г обжаренных кореньев, 150 г обжаренного лука, 30 г соли, 900 г бланшированного риса, 100 г прокаленного растительного масла.

Подготовить овощи, коренья (пастернак, сельдерей, петрушку), зелень. Рис перебрать, тщательно промыть холодной водой до исчезновения мути, отбланшировать, промыть еще раз, дать стечь. В бланшированный рис добавить прокаленное масло, все обжаренные овощи, зелень, соль и перемешать в эмалированной посуде. Нафаршировать смесью капусту. На дно подготовленных банок налить немного горячего (90 ˚С) томатного соуса, затем уложить голубцы и залить их горячим томатным соусом. Наполненные банки накрыть прокипяченными крышками и установить в кастрюле с водой 70–75 ˚С для стерилизации. Время стерилизации банки 0,5 л – 70 мин., 1л– 120 мин. После обработки герметично укупорить и охладить.

Овощной салат с лимонной кислотой

На3 л: 2 кг помидоров, 200 г лука, 200 г моркови, 600 г сладкого перца, горький перец по вкусу, 1/2 стакана растительного масла, 2 ч. л. лимонной кислоты, 1/2 стакана сахара, 1,5 ст. л. соли.

Морковь и лук очистить, лук порубить, морковь натереть на крупной терке, овощи обжарить на растительном масле.

Сладкий и горький перец очистить от семян, порезать тонкой соломкой, помидоры пропустить через мясорубку.

Овощи сложить в кастрюлю, перемешать, поставить на огонь, довести до кипения, добавить сахар и соль и тушить 20 мин.

Салат снять с огня, добавить лимонную кислоту, перемешать и разложить в стерилизованные банки. Закатать, поставить вверх дном до остывания.

Борщ впрок

На 1 кочан капусты (2–2,6 кг): 3 свеклы, 2 моркови, 2 луковицы, 2–3 сладких перца, 1 кг спелых помидоров, 2 ст. л. томатной пасты, 2–3 зубчика чеснока, зелень, растительное масло, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. соли.

Морковь и свеклу тщательно вымыть с помощью щетки, сварить в отдельных кастрюльках. Воду из-под свеклы не выливать.

Капусту нашинковать, лук нарезать кубиками, перец полосками.

В казане или тазу с толстым дном нагреть растительное масло, добавить капусту, перец и лук, тушить 10–15 мин. Добавить нарезанные кубиками помидоры, томатную пасту, соль и сахар, влить 2–2,5 стакана свекольного отвара, тушить 15 мин после закипания. Морковь и свеклу очистить, натереть на крупной терке, добавить к овощам, положить зелень, чеснок, тушить еще 5 мин. Разложить в стерилизованные банки, укупорить.

Овощное ассорти

Берем 5 кг белокочанной капусты, по 1 кг моркови, репчатого лука и красного сладкого перца, режем ножом или трем на терке. Складываем в большой таз, посыпаем сахаром – 350 г и солью – 4 ст. л., добавляем 0,5 л уксуса, растительное масло – 0,5 л.

Всю массу осторожно перемешиваем, раскладываем салат в чистые трехлитровые баллоны, утрамбовываем деревянной скалкой.

Через 3 дня закройте их капроновыми крышками и поставьте в погреб. Ассорти долго хранится и не теряет вкуса.

На зиму можно заготовить добавку к супу, гарнир к мясным блюдам из смеси овощей.

Возьмите 400 г моркови, 200 г цветной капусты, 400 г свежего зеленого горошка. Очистите, помойте, порежьте и перемешайте с 1 кг соли. Плотно уложите в банки, накройте марлей в 2–3 слоя, укрепив резинкой, и поставьте в темное прохладное место.

Маринованная кукуруза

Для маринада: на 1 л кипяченой воды 1 л 6 %-ного уксуса, 2 ст. л. сахара, 2 ч. л. соли, 3–4 бутона гвоздики, 1–2 лавровых листа, по желанию кусочек корицы.

Вскипятить маринад и варить в нем молодые початки, пока кочерыжки не станут мягкими. После этого переложить кукурузу вместе с марина-дом в фаянсовую посуду, накрыть крышкой и оставить на ночь в холодном месте. На второй и на третий день маринад слить, довести до кипения и проварить в нем кукурузу. Снова оставить в холодном месте. На четвертый день после того, как все прокипит, кукурузу откинуть на сито, остудить, уложить в трехлитровый баллон, залить остывшим маринадом, сверху на палец влить прокаленного растительного масла, положить лавровый лист и накрыть прокипяченной полиэтиленовой крышкой. Хранить в холодном месте.

Заливной салат

Для маринада на 6 литровых банок: 1 л воды, 60 г соли, 60 г сахара, 100 г 9%-ного уксуса.

Разложить по простерилизованным литровым банкам гвоздику, лавровый лист, черный перец, лук кольцами, сверху нарезанные толстыми кружками огурцы, помидоры и болгарский перец кольцами. Укладывать плотно, слоями – помидоры, лук, огурцы, перец. Если пустят много сока, слить лишний. Маринад прокипятить и остудить. На каждый стакан маринада добавить 3 ст. л. желатина, растворенного как для желе (распустить в холодной воде, довести до кипения).

Овощи залить маринадом.

Стерилизовать 60 мин, закатать, перевернуть.

Ассорти деликатесное

Морковь, лук, чеснок, цветная капуста, болгарский перец, жгучий перец, кабачки, патиссоны, огурцы, помидоры, белый виноград, сливы (светлый сорт), райские яблоки или пепинка, пропорции – произвольные.

Кабачки, патиссоны, морковь почистить, порезать фигурным ножом. Все компоненты, кроме лука и чеснока, бланшировать, опуская в кипяток на 1–2 мин поочередно. На дно чистых банок уложить корень хрена, веточки укропа, сельдерея, эстрагона.

Овощи и фрукты выкладывать разноцветными слоями, добавляя зубки чеснока и небольшие луковки, надрезанные на 6–8 лепестков. Маринад готовят следующим способом: на 1 л воды 4 ч. л. соли, 6 ч. л. сахара, 3 лавровых листа, 7 бутонов гвоздики, по 5 горошин черного и душистого перца, 3ет. л. уксуса. Уксус влить, когда закипит. Варить не более 5 мин.

Залить горячим маринадом и стерилизовать: литровую банку – 10 мин, двухлитровую – 20 мин, трехлитровую – 30 мин. Закатать.

Болгарский салат

3,5 *кг болгарского перца, 4 кг зеленых помидоров, 2,5 кг лука, 300 г зелени петрушки или сельдерея, по 150 г сахара и соли, 100–120 г 3 %-ного уксуса, 30 г черного молотого перца.*

Болгарский перец вымыть, 1–2 мин бланшировать, охладить в проточной воде и удалить семена. Нарезать перец полосками шириной 5–8 мм. Помидоры вымыть и нарезать кружочками толщиной 3–4 мм. Зелень измельчить. Овощи смешать в тазу, заправить солью, сахаром, черным перцем и уксусом. Смесь плотно уложить в банки и стерилизовать литровые банки 20 мин., закатать.

Ассорти в меду

1 стакан меда, 1 стакан яблочного уксуса, 1 стакан растительного масла, 1 ч. л. соли.

В равных весовых частях: баклажаны, репчатый лук, помидоры, болгарский перец.

Овощи вымыть, крупно нарезать. Мед, яблочный уксус и растительное масло смешать, добавить соль, довести до кипения.

В этом маринаде пробланшировать подготовленные овощи, погружая их не более чем на минуту в кипящий раствор и укладывая сразу в простерилизованные банки. Затем овощи залить кипящим маринадом, накрыть прокипяченными крышками, стерилизовать литровые банки 15 мин, закатать, перевернуть, укутать.

Донской салат

2 ч. нарезанных кружочками бурых помидоров, 2 ч. нарезанного кольцами зеленого болгарского перца, 1 часть нарезанного кольцами лука.

Овощи перемешать, посолить по вкусу, разложить по стерилизованным банкам в 0,5 л. На дно каждой баночки положить 1 лавровый лист и 5 горошин черного перца. Сверху залить 1 ч. л. уксуса и 1 ст. л. масла. Стерилизовать 10–15 мин. Закатать. Некоторые добавляют в донской салат свежие огурцы.

Салат по-деревенски

По 2 части моркови и кислых твердых яблок, 1 часть корня хрена.

Для рассола: 1 л воды, 2–3 ст. л. соли, 3–4 ст. л. сахара. (Вскипятить.)

Натереть овощи на крупной терке, плотно уложить в стерилизованные банки, залить горячим рассолом. Накрыть крышками и стерилизовать на небольшом огне: банки по 0,5 л – 10–12 мин, литровые– 15–17 мин. Закатать, охладить.

Ассорти сложное

На литровую банку: маленький огурчик, маленький помидорчик, крепкое кисловатое яблочко, крепкая грушка, 2–3 крупные дольки чеснока, толстый кружок лука, 1 красный болгарский перец, 2–3 сливы, кусочек хрена, корешок петрушки, зонтик укропа.

Оставшееся место плотно заполнить нашинкованной квадратиками капустой, добавить в каждую банку по 1 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. лимонной кислоты и залить горячим рассолом из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды. Закатать стерилизованными крышками, стерилизовать 15 минут.

Ассорти классическое

Для маринада: на 1,2 л воды – 60 г соли, 80 г сахара, 15–20 г уксусной кислоты.

Взять огурцы, помидоры, болгарский перец, молодые патиссоны и цветную капусту в произвольной пропорции.

Овощи вымыть, у огурцов обрезать кончики, помидоры наколоть вилкой, перец нарезать на четвертинки и ошпарить кипятком, цветную капусту разобрать на кочанчики и варить в соленой воде около 5 минут.

На дно трехлитровой банки уложить 1 среднюю луковицу, нарезанную кольцами, 3–4 лавровых листа, 3–4 бутона гвоздики и 5–6 зерен душистого перца. Подготовленные овощи раскладывать слоями в следующем порядке: патиссоны, огурцы, цветная капуста, помидоры, перец (если помидоры спелые, положить их последним слоем). Заполненные доверху банки залить горячим маринадом, накрыть крышками и стерилизовать 20–25 мин, закатать.

Салат заправочный

3 кг капусты, по 1 кг зеленого болгарского перца, лука и моркови, 0,5 л растительного масла, 0,5 л уксуса, 200 г сахара, 100 г соли, чеснок и перец горошком по вкусу.

Овощи вымыть, нарезать, перемешать, добавить масло, уксус, соль, сахар, перец горошком и крупно нарезанный чеснок. Зелень – по желанию. Разложить по чистым банкам, накрыть чистыми полиэтиленовыми крышками. Хранить в холодильнике.

Овощное ассорти фантазийное

Приготовить овощи: огурцы, кабачки, патиссоны, сладкий перец, морковь, лук, чеснок, зелень, пропорция – по желанию.

На дно банки положить зонтик укропа, веточку сельдерея, несколько листочков черной смородины и вишни, кусочек листа хрена, 2–3 зубка чеснока, 4–5 шт. черного перца. Овощи пробланшировать, порезать на кусочки и положить сверху на приправы. Если ассорти делают с помидорами, их кладут в последнюю очередь, чтобы они не мялись. Банки заполнять «до плечиков», укладывая овощи плотно, но не давя. Самый верхний слой – зубчики чеснока и зелень.

Заполненные банки залить кипящей водой (лучше заранее отстоять ее в течение 12 ч), положить сверху крышку и оставить на 2–3 мин. Потом слить воду в кастрюлю и на каждые 3 л добавить 200 г соли и 300 г сахара. Рассол довести до кипения, дать прокипеть 5 мин и положить в него 1 ст. л. лимонной или аскорбиновой кислоты. Делать это надо осторожно: образуется пена и рассол может «убежать».

Готовым рассолом заливают банки, закатывают крышками, переворачивают вверх дном и оставляют остывать.

Салат «Кубанский»

3 кг капусты, по 2 кг помидоров, огурцов и лука, 1,5 кг моркови, 200 г чеснока, соль и перец по вкусу.

Все вымыть, почистить, порезать и перемешать. Сложить в литровые банки, на дно каждой положить по лавровому листу. В каждую банку сверху влить 2 ст. л. растительного масла и 1 ст. л. 6 %-ного уксуса. Стерилизовать 20–30 мин, закатать.

Суповая заправка

Морковь – 200 г, помидоры – 200 г, сладкий красный перец – 200 г, петрушка -150 г, сельдерей-150 г, лук репчатый-100 г, укроп-150 г, соль – 1 часть на 3 ч. зеленой массы.

Овощи вымыть и немного обсушить. Натереть на терке морковь, лук, помидоры, нарезать коренья и зелень и перемешать с солью, готовую заправку уложить в сухую стеклянную банку, закрыть бумагой, а затем крышкой. Поставить в прохладное место. Приготовленная таким образом заправка может храниться всю зиму.

Маринование грибов

На 10 кг свежих грибов: 1,5 л воды, 400 г поваренной соли, 3 г лимонной или виннокаменной кислоты, лавровый лист, корица, гвоздика, душистый перец и другие пряности, 100 мл пищевой уксусной эссенции.

Для маринования грибы нужно перебрать, отсортировать по видам и размерам, отрезать ножки, у маслят снять кожицу, тщательно промыть, несколько раз меняя воду. В эмалированную кастрюлю высыпать свежие грибы, добавить воду, соль, лимонную или виннокаменную кислоту, пряности. Варить грибы, снимая пену, пока они не начнут оседать на дно, а отвар станет прозрачным. В конце варки добавить уксусную эссенцию, предварительно смешав ее с грибным отваром. горячие грибы вместе с отваром разлить в подготовленные простерилизованные банки, закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 25 мин, литровые – 30 мин. По окончании стерилизации банки быстро закатать и охладить.

Грибы в томатном соусе с пряностями без уксуса

Подготовленные грибы проваривают 8 мин в воде, затем воду сливают, а грибы тушат в собственном соку или в прокаленном подсолнечном масле (250 г на 1 кг грибов). На каждый килограмм грибов добавляют 200 г томатной пасты, 200 г кипящей воды, 20 г сахара, 400 г соли, 3 горошины черного и душистого перца, 3 лавровых листа, 3 гвоздики.

Кипятят смесь 10 мин и фасуют в банки. Наполненные банки устанавливают в кастрюлю с подогретой водой для стерилизации.

Время стерилизации банок вместимостью 0,5 л при температуре 105 ˚С – 90 мин.

Овощная закуска

Морковь – 200 г, лук репчатый – 100 г, помидоры – 200 г, растительное масло – 15 г, уксус – 5 г, соль – 15 г, сахар -10 г.

Овощи моют и сушат. Морковь натирают на крупной терке или шинкуют соломкой. Лук нарезают кольцами, помидоры кружочками. Заправляют овощи смесью уксуса, сахара, соли и растительного масла, перемешивают и ставят в холодильник на 8 ч., затем прогревают и раскладывают в стерилизованные банки, закатывают крышками.

Соленые грибы

Для холодной засолки: на 1 кг грибов – 50 г соли для груздей, 40 г – для рыжиков, волнушек, сыроежек.

Рыжики, волнушки, грузди, сыроежки промывают и заливают холодной водой на 5–6 ч. Волнушки вымачивают 2–3 дня. Подготовленные грибы укладывают рядами в бочонки или стеклянные банки и пересыпают солью. Сверху их накрывают деревянным кружком, свободно входящим в банку или бочонок, и кладут гнет. Когда грибы осядут, добавить к ним новые, чтобы наполнить посуду. Через 5–6 дней проверить, есть ли в грибах рассол. Если его мало, увеличить груз, грибы готовы через 30–40 дней.

Для горячей засолки: на 1 кг грибов – 2 ст. л. соли, лавровый лист, перец горошком, гвоздика, укроп, черносмородиновый лист.

Грибы очистить и рассортировать. У белых, подберезовиков и подосиновиков отделить ножки от шляпок, их можно засолить отдельно. Крупные шляпки разрезают на 2–3 части. Подготовленные грибы промывают холодной водой. В кастрюлю вливают 1/2 стакана воды, кладут соль и ставят па огонь. Когда вода закипит, кладут грибы, снимают шумовкой пену. Чтобы грибы не пригорели, их осторожно помешивают веселкой. Кладут перец, лавровый лист и другие приправы. Белые грибы, подосиновики и подберезовики варят 25–30 мин, валуи – 15–20 мин, а сыроежки и волнушки – 10–15 мин. Когда грибы готовы, они оседают на дно, а рассол становится прозрачным. Остуженные грибы перекладывают вместе с рассолом в балки и закрывают крышкой. Рассола должно быть не более 1/5 части к весу грибов, грибы готовы через 40–45 дней.

Маринование грибов разных видов

1 кг грибов, 1,5–2 стакана воды, 2–3 ст. л. 30 %-ной уксусной кислоты, 2–3 ч. л. соли, 15 горошин перца, 2 лавровых листа, 1–2 луковицы, 1 морковь.

Отбросив мелкие грибы, крупные нарезать на куски, грибы вымыть, очистить, откинув на решето, дать стечь воде. Затем прокипятить в небольшом количестве воды 5-10 мин. горькие грибы варить отдельно по видам. В другую посуду налить воду и кипятить ее в течение 10 мин со специями, нарезанными кружочками луком и морковью, к концу варки добавить уксусную кислоту, грибы опустить в маринад и варить 4–5 мин. Затем грибы переложить в чистые банки или бутыли, залить маринадом так, чтобы грибы были покрыты им.

Посуду сразу же закрыть, охладить и вынести на холод для хранения.

Баклажаны как грибы

2,5 кг баклажанов.

Для заливки: 1 л воды, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. уксусной эссенции на 1 литровую банку.

Баклажаны помыть, нарезать кусочками и варить в соленой воде (1 л воды – 2 ст. л. соли) до готовности. В стерилизованные банки положить 1–2 лавровых листа, перец черный горошком, перец душистый, гвоздику – по вкусу и сложить в них отваренные баклажаны.

Приготовить заливку. Залить ее доверху в банки, добавить уксусную эссенцию и стерилизовать литровые банки 15–20 мин. Закатать. Можно закрыть пластмассовой крышкой и поставить в холодильник. Употреблять с нарезанным тонким кольцами луком, чесноком, добавить растительное масло.

Икра из грибов

На 1 кг грибов – 200 г воды, 10 г соли, 4 г лимонной кислоты. Для заправки: 100 г растительного масла, 20 г горчицы, разведенной в 100 г 5%-ного уксуса, соль и молотый перец по вкусу.

Для икры лучше подходят белые грибы и лисички. Свежесобранные грибы отсортировать, почистить, отделить ножки от шляпок, тщательно промыть. Налить воды в эмалированную кастрюлю, добавить соль и лимонную кислоту, довести до кипения. Добавить грибы и на слабом огне варить до готовности, осторожно помешивая и удаляя пену, грибы готовы, если они опустятся на дно. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и дать ей стечь.

Грибы мелко нарезать или пропустить через мясорубку, заправить по рецептуре, перемешать и расфасовать в чистые сухие банки, накрыть крышками и установить в кастрюлю с водой, нагретой до 40 °С, для стерилизации (при 100 °С): пол-литровые – 45 мин, литровые – 55 мин.

Салат ассорти «Деликатес»

1,2 кг цветной капусты, 1,2 кг красных томатов, 200 мл растительного масла, 1/2 стакана сахара, 2 ст. л. соли, 80 г чеснока, 200 г зелени петрушки, 120 мл 9%-ного уксуса. Разобрать на соцветия капусту, отварить в течение 4 мин в подсоленной воде, остудить. Помидоры пропустить через мясорубку, добавить уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок, петрушку, перец. Все довести до кипения, осторожно опустить туда отварную капусту. На медленном огне проварить 10–15 мин. горячую массу разложить по банкам, сразу же закатать.

Салат из капусты с солеными огурцами

1 кг белокочанной капусты, 500 г соленых огурцов, соль, сахар. Для рассола: 1 л воды, 2 ст. л. соли и 4 ч. л. сахара.

Капусту отделяют от кочерыжки, шинкуют. Соленые огурцы трут на крупной терке. Подготовленные продукты раскладывают в стеклянные банки, заливают горячим рассолом, закрывают крышками и стерилизуют при 100 °С пол-литровые банки 10–15 мин. Банки укупоривают и ставят крышками вниз до охлаждения.

Овощной салат

1 кг бурых помидоров, 300 г болгарского перца, 300 г лука, 300 г моркови.

Морковь потереть на крупной терке, остальное порезать. Добавить в салат 1/3 стакана растительного масла и 2 ст. л. уксуса. Соль по вкусу. Кипятить, помешивая, 20–25 мин.

Можно использовать как закуску, как заправку для супов, можно закатать в банки на зиму.

Овощная смесь соленая

На 1 кг сладкого перца: 500 г белых кореньев (петрушка, пастернак, сельдерей), 500 г зелени укропа и петрушки, 300 г соли. Овощной перец моют, освобождают от плодоножек, семенников и семян, ополаскивают водой и нарезают соломкой. Белые коренья 30 мин выдерживают в холодной воде, затем тщательно моют, очищают от кожицы и также мелко срезают. Из овощной зелени удаляют дефектные веточки, примеси. Затем ее моют, встряхивают от воды и режут на мелкие кусочки. Подготовленные овощи закладывают в эмалированную посуду, пересыпают солью и оставляют на 15–20 мин, за это время посуду несколько раз встряхивают, чтобы смесь равномерно просолилась. Затем смесь укладывают в стеклянные банки, для лучшей сохраняемости сверху продукт можно дополнительно посыпать слоем соли. Банки завязывают пергаментом и ставят в холодное место.

Овощную смесь используют для заправки первых и вторых блюд.

Тыква маринованная

На 10 полулитровых банок: 3,5 кг тыквы измельченной, 200 г 9%-ного уксуса, по 30–40 шт. гвоздики и черного перца, 10 шт. (по 0,5 г) кусочков корицы, 10 шт. лаврового листа.

Для маринада: на 1 л воды -20 г сахара, 30 г соли.

Для маринования пригодна хорошо вызревшая тыква с плотной мякотью оранжевой окраски. Плоды моют, разрезают пополам и удаляют семена. Половинки разрезают на дольки, очищают их от несъедобной корки, а мякоть режут на кубики с гранью 1 см. Измельченную тыкву бланшируют в кипящей воде в течение 2–3 мин и быстро охлаждают обычно в холодной воде. Для заливки сахар и соль растворяют в воде и доводят раствор до кипения. В подготовленные банки емкостью 0,5 л укладывают кусочки пробланшированной тыквы, добавляют 20 г 9%-ного уксуса, положенные по рецептуре специи и быстро заливают только что вскипевшим сахарно-соляным раствором. Банки накрывают крышками и прогревают в кипящей воде: пол-литровые банки -12-15 мин, литровые – 20–25 мин. Затем банки герметично укупоривают и охлаждают.

Тыквенный соус

600 г очищенной тыквы, 500 г кислых яблок, 175 г сахара, соль, цедра одного лимона, корица, 1 ч. л. молотого кориандра, немного молотого имбиря.

Тыкву очистить, нарезать кубиками. Яблоки очистить от сердцевины и крупно нарезать. Нарезанный лук пассеровать в растительном масле. Подготовленные овощи сложить в кастрюлю, добавить имбирь, тонко срезанную цедру лимона, корицу, кориандр, сахар, соль и тушить все, часто помешивая, около 20 мин на небольшом огне. Яблоки должны полностью развариться, тыква разваривается не до конца. Вынуть кожицу лимона, содержимое разложить горячим в банки и сразу закатать. Хранить банки в прохладном месте. Соус из тыквы хорош к горячим и холодным мясным блюдам.

Тыква маринованная

Для заливки: 700 мл воды, 500 мл уксуса, 6–8 ст. л. сахара, 15–20 шт. гвоздик, 8-10 горошин черного душистого перца, 0,5 ч. л. корицы.

Мякоть хорошо вызревшей тыквы нарезаем одинаковыми кубиками (2х2 см) и опускаем в кипящую воду на 3–4 мин. Затем перекладываем в горячие стерильные банки и заливаем кипящей заливкой.

Заливку готовим так: воду смешиваем с яблочным уксусом, сахаром, добавляем гвоздику, черный душистый перец, корицу.

Литровые банки стерилизуют в кипящей воде 6–8 мин, закатываем и укутываем до полного остывания.

Можно использовать маринованную тыкву в виде добавки в овощные салаты или для украшения блюд.

Тыквенный соус

2 *ст. л. растительного масла, 1–2 луковицы, 500 г тыквы (очищенной и нарезанной), 500 г кислых яблок, немного молотого имбиря, цедра 1 лимона, корица, 1 ч. л. молотого кориандра, 175 г сахара, соль.*

Нарезанный лук спассеровать в растительном масле. Добавить тыкву, нарезанную кубиками, крупно нарезанные яблоки, имбирь, цедру лимона, корицу, кориандр, сахар, соль и тушить все, помешивая, около 20 мин на небольшом огне. Яблоки должны полностью развариться, тыква разваривается не до конца. Вынуть цедру лимона и разложить горячим в банки. Закрутить. Хранить в прохладном месте.

Пюре из тыквы со сливой

500 г тыквы, 500 г слив.

Тыкву нарезаем небольшими кусочками. У слив удаляем косточки. Смешиваем тыкву и сливы и томим на малом огне в небольшом количестве воды до размягчения. Затем протираем массу через сито, снова доводим до кипения, затем сразу же раскладываем в подготовленные банки и закатываем.

Дыня вяленая

Для приготовления блюда потребуется сочная дыня с плотной мякотью.

Для вяления подходят сахаристые дыни с сочной, но твердой мякотью, лучше всего среднеазиатских сортов. Дыни должны некоторое время (1–2 дня) полежать на стеллажах для предварительного провяливания. Затем разрезать их вдоль пополам, удалить сердцевину с семенами, нарезать на продольные полоски толщиной 2–3 см, очистить от корки, срезая при этом прилегающую к ней мякоть зеленого цвета и разложить на подносе или противне. При сушке в подвешенном состоянии (на вешалках) полоски нарезать так, чтобы каждая пара была скреплена вместе с одного конца. Во время вяления дыни прикрывать марлей, чтобы их не повреждали осы. Через каждые 2–3 дня полоски нужно переворачивать для равномерного удаления влаги. Вяление длится 8-12 дней, готовые вяленые полоски дыни положить в небольшие ящики, можно предварительно сплести их по несколько штук в жгуты для лучшего хранения.

Маринованная дыня

На 1 л: 1 дыня.

Для маринада: 1 стакан воды, 1 стакан 9 %-ного уксуса, 1/4 стакана сахара, 2 ст. л. меда, 2–3 шт. гвоздики, кусочек корицы, немного душистого перца, 1/2 ч. л. соли. Дыню средней спелости вымыть, разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, срезать корку, а мякоть нарезать кубиками, разложить в пол-литровые и литровые банки.

Вскипятить маринад, дать остыть, залить дыню. Банки закрыть пергаментом и завязать. Стерилизовать 40 мин.

Снять посуду с огня, оставить в ней банки до охлаждения. Вынуть их воды, закатать, хранить в прохладном месте.

Маринованную дыню подавать к жареному мясу и птице.

Арбузы соленые в капусте

Зрелые арбузы без повреждений массой до 2 кг моют холодной водой и укладывают рядами в бочку, чередуя с капустой. На дно бочки сначала насыпают шинкованную подсоленную капусту слоем до 10 см, а затем укладывают арбузы на расстоянии 2 см один от другого и от стенки бочонка. Пустоты между арбузами и стенкой бочонка заполняют капустой. На последний слой арбузов также укладывают капусту таким образом, чтобы уровень ее был на 5-10 см ниже верха бочонка. Наполненный капустой и арбузами бочонок накрывают марлей или холстом, а сверху кладут деревянный круг с гнетом и хранят в прохладном помещении. Соленые таким способом арбузы следует использовать до потепления, так как в тепле они закисают.

Арбузы соленые

Для рассола: 10 л воды – 800 г соли.

Арбузы моют, прокалывают в десяти местах деревянной шпилькой на глубину до 2 см. Затем укладывают в тару и заливают рассолом, накрывают чистой тканью, деревянным кружком и сверху кладут груз. Через 2 дня соленые арбузы ставят в холодное место. Через 15–25 дней арбузы готовы.

Арбузы соленые с капустой

Для рассола: 1 ведро воды – 0,5 л банки соли, 50 г горчицы, стакан сахара.

Мытые арбузы уложить в бочку, промежутки между ними заполнить промытой и нарубленной капустой, сверху также положить слой рубленой капусты. Залить арбузы так, чтобы он покрыл их, сделать в нескольких местах верхнего слоя отверстия и дать постоять 3–4 дня, затем положить гнет.

Свекольное вино

2 *кг сырой свеклы, 3,5 л кипятка, 50 г имбиря, на 4,5 л сока 4 стакана сахара, 1 ст. л. дрожжей, сок двух лимонов.*

Вымыть и нарезать свеклу ломтиками. Залить кипятком и добавить имбирь. Дать отстояться 4 дня.

Измерить количество сока, добавить сахар, дрожжи и лимонный сок.

Поставить в теплое место (18–24 °С) для брожения. После окончания брожения хорошо перемешать. Дать отстояться 3 дня. Процедить, залить в бочку и оставить на 8–9 месяцев.

Разлить по бутылкам, запечатать их и поставить на хранение в прохладное темное место.

Моченые яблоки

Яблоки, лучше всего антоновские, перебрать и обмыть водой. Дно кадки, приготовленной для замачивания яблок, устлать слоем листьев черной смородины или вишни. На листья уложить несколько рядов яблок (веточками кверху). На яблоки вновь положить слой листьев, на них опять несколько рядов яблок. Заполнить всю кадку, прикрыв верхний слой яблок листьями.

Заливать яблоки нужно специально приготовленным суслом или сладкой водой. Для приготовления сусла залить ржаную муку кипятком, посолить, хорошо размешать, дать отстояться и процедить (на 10 л воды следует взять 200 г ржаной муки и 2 ст. л. соли).

Для приготовления сладкой воды на каждые 10 л воды нужно взять 400 г сахара или 600 г меда, добавить 3 ст. л. соли, прокипятить и охладить.

Кадку с уложенными яблоками поставить в холодное место, залить суслом или сладкой водой. Яблоки накрыть деревянным кружком, на который положить груз (обмытый камень).

В первые 3–4 дня яблоки будут впитывать много влаги, поэтому кадку необходимо доливать суслом или холодной водой. Уровень жидкости во время замачивания и хранения должен быть на 3–4 см выше деревянного кружка.

Через 30–40 дней яблоки будут готовы.

Маринованные чесночные стрелки

Для заливки: на 1 л воды – 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 100 мл уксуса.

Стрелки и листья чеснока собирают до того, как у чеснока образуется головка. Зелень моют и нарезают кусочками в 10 см длиной. Бланшируют в кипящей воде 1–2 мин, охлаждают холодной водой. Плотно укладывают в пропаренные банки и заливают кипящей заливкой. Литровые банки стерилизуют 5 мин, затем закатывают крышками.

Чеснок в уксусе

На 1 л уксуса – 2 ст. л. соли.

Молодые головки чеснока ошпарить кипятком, сразу же вынуть из воды, чтобы не размякли, уложить в банки и залить уксусом с солью.

Фрукты в банках

Маринованная вишня с косточками

На литровую банку: 4 стакана вишни.

Для маринада на 1 банку: 2 ст. л. сахара, 5 бутонами гвоздики, 8 горошинами душистого перца и кусочком корицы.

10 мин кипятить в эмалированной кастрюле 2 стакана воды с выключить огонь, добавить 2 ст. л. винного уксуса и сразу залить вишни.

Спелую, но упругую вишню перебрать, удалить хвостики, тщательно вымыть, уложить в стерилизованные литровые банки, встряхнуть, чтобы больше вошло, залить маринадом, накрыть крышками и стерилизовать 10 мин. Закатать.

Маринованная груша

2 кг мелкой осенней груши, можно даже дички, очистить от хвостиков, хорошо промыть, аккуратно сложить в трехлитровый баллон. Туда же положить 1 ст. л. соли, 4–5 листиков герани, 100 г спелого кизила, щепотку лимонной кислоты. Залить холодной кипяченой водой (1,3 л). Закрыть банку полиэтиленовой крышкой, через день банку переворачивать вверх дном и обратно, повторяя прием 10 раз. Так пройдет 20 дней – и груша готова.

Кизил маринованный

Для пяти литровых банок: 1,5 л воды, 500–600 г сахара.

На дно литровых банок уложить по 7-10 горошин душистого перца, 1–2 небольших кусочка корицы, 5–8 шт. гвоздики, а затем плотно уложить плоды кизила. Наполненные банки залить горячим маринадом 0,6 %-ной концентрации (температура 60 ˚С). Сахарный сироп профильтровать через 3–4 слоя марли, затем нагреть его до кипения и влить 200 г 5%-ного уксуса или 12 г уксусной эссенции 80 %-ной концентрации.

Время пастеризации при 85 ˚С для пол-литровых банок – 20 мин, литровых – 25 мин.

Крыжовник маринованный

Маринад: на 10 банок – 1,3 л воды, 850 г сахара, 200 г уксуса.

Спелые ягоды с плотной кожицей вымыть, наколоть в нескольких местах. В стерилизованные банки по 0,5 л поместить на дно 3–4 горошины душистого перца, 3 гвоздички, 0,5 г молотой корицы, затем плотно уложить крыжовник и залить горячим маринадом. Накрыть крышками, стерилизовать 15 мин и закатать.

Сливы маринованные

Первый способ

Для маринада: 2,5 л воды, 1,25 кг сахара, 1,25 л уксуса.

Сначала доводят до кипения воду с сахаром, затем добавляют уксус.

Спелые твердые сливы моют, освобождают от косточек, укладывают в банки, в каждую банку добавляют по 2 зерна гвоздики и кусочку корицы.

Сливы заливают горячим маринадом и стерилизуют 10 мин. Маринованные сливы подают к мясным блюдам.

Второй способ

Для маринада: на 1 л воды – 1 стакан уксуса (6 %)у 3 стакана сахара, 1/2 ч. л. корицы, 5–6 гвоздик.

Целые неперезревшие сливы вымыть и разложить в банки. Залить их холодной кипяченой водой и слить ее, чтобы измерить, сколько потребуется жидкости для маринада. Сливы залить горячим маринадом. Для маринада: растворить в воде сахар, положить корицу, гвоздику и прокипятить. В конце кипячения влить 1 стакан уксуса и сразу снять с огня. Литровые банки стерилизовать 10 мин. Закатать крышками. В холодильнике маринованные сливы можно хранить без герметической крышки.

Пикантные сливы

На 10 кг недозрелых твердых слив: 2,5 кг 6%-ного или яблочного уксуса, 2,5 кг сахара, гвоздика, корица по вкусу.

Сливы обмывают, протирают, накалывают острой палочкой и укладывают в просторную банку. В 7,5 л кипятка добавляют уксус, пряности, дают прокипеть и сразу заливают сливы. На следующий день маринад сливают, кипятят его в закрытой посуде 4–5 мин и опять заливают сливы. И так 4–5 раз.

После последней заливки сливы охлаждают, банки накрывают пергаментной бумагой, обвязывают и переносят в погреб. Пикантные сливы подают ко многим мясным блюдам, украшают ими салаты.

Жгучие яблоки

На 1 л: 1 кг твердых зеленых яблок, 3 ст. л. лимонного сока, 1 маленький стручок жгучего перца, 2–3 зубчика чеснока, 1 ст. л. водки.

Для маринада: 1,2 л воды, 4 ст. л. 9 %-ного уксуса, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли.

Яблоки очистить от кожицы и вырезать середину. Нарезать колечками толщиной 1/2 см и сразу опустить в подкисленную лимонным соком воду, чтобы не потемнели.

Яблоки уложить в стерильные банки, добавить мелко нарезанный жгучий перец, зубчики чеснока и залить кипящим маринадом, приготовленным из воды, сахара, соли и уксуса.

Стерилизовать литровые банки 8-10 мин.

В каждую банку добавить 1 ст. л. водки и сразу же закатать.

Груши консервированные

1 кг груш, 200 г меда, 1 ч. л. лимонной кислоты, 5 ст. л. воды.

Твердые зрелые груши очистить, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать кубиками, груши полить раствором лимонной кислоты (можно использовать и лимонный сок). Мед разогреть, довести до кипения. Небольшими порциями класть в мед груши и варить на слабом огне до загустения. Извлечь груши с помощью шумовки, переложить в сухие банки, укупорить, перевернуть вверх дном, охладить.

Маринованные яблоки

Первый способ

Для маринадной заливки на 1 л воды: 400 г сахара, 200 г 9%-ного уксуса, гвоздика, душистый перец по 10 шт.

Для маринования лучше использовать яблоки осенних и зимних сортов. Яблоки должны быть не повреждены болезнями и вредителями. Отобранные плоды моют, накалывают, заливают горячей водой (85 °С), и выдерживают до полного охлаждения. Остывшие яблоки укладывают в банки «до уровня плечиков» и заливают горячим маринадом. Маринадную заливку готовят на воде, в которой бланшируются яблоки. Можно использовать и обычную питьевую воду. Для приготовления заливки берут воду, сахар, 9 %-ный уксус, гвоздику и душистый перец. Воду, сахар и специи кипятят, остужают и процеживают. В готовый раствор добавляют уксус и заливают им яблоки. Заполненные банки накрывают крышками и стерилизуют. Продолжительность стерилизации 3 мин. Такое незначительное время стерилизации объясняется тем, что дополнительным консервирующим свойством обладает уксусная кислота. После стерилизации банки закатывают и переворачивают вверх дном до полного остывания.

Второй способ

Яблоки, вода, сахар, трехпроцентный уксус.

Для заливки: на литровую банку – 300 г воды, 100 г сахара, 30–40 г 3%-ого уксуса.

Яблоки с плотной мякотью промыть, нарезать дольками и удалить семена. Чтобы при очистке яблоки не темнели, опустить их в подсоленную воду (10 г соли на 1 л воды). Яблоки положить в кипящую воду и бланшировать 1–2 минуты. Воду слить, а плоды охладить. На дно литровой банки положить кусочек корицы, 3–4 почки гвоздики, затем охлажденные яблоки (примерно 700 г) и залить горячей заливкой. Наполненные банки накрыть крышкой, поставить в кастрюлю с теплой водой (уровень воды должен быть на 1–2 см ниже края банки, чтобы при кипении брызги воды не попали в консервы) и стерилизовать 12 мин. После стерилизации банки сразу укупорить и охладить.

Груши с горчицей

1,5 кг груш, 1 л воды, 20–25 г горчицы в зернах, 3–4 бутона гвоздики, щепотка молотого черного перца, 1 лавровый лист.

Мелкие, недозрелые груши наколоть в нескольких местах толстой иглой (острой деревянной палочкой).

Варить на слабом огне до размягчения. На дно банок положить пряности, затем плотно уложить груши по плечики. Залить кипящей водой, в которой они варились, и укупорить.

Крыжовник соленый

Для рассола: 1 л воды, 4 ч. л. соли.

Крыжовник моют, удаляют плодоножки и укладывают в посуду с широким горлом. готовят рассол (растворяют соль в воде и доводят до кипения), остужают его. Затем холодным рассолом заливают крыжовник, накрывают салфеткой и придавливают гнетом. Посуду с крыжовником ставят в холодное место. Через 1,5–2 месяца крыжовник готов к употреблению.

Яблоки соленые

10 кг яблок; для рассола: 5 л воды, 2 ст. л. сахара с верхом, 2 ст. л. соли.

Яблоки моют несколько раз в проточной воде, самые крупные разрезают пополам или на четвертинки, укладывают в трехлитровые стерилизованные банки. Затем готовят рассол (растворяют соль и сахар в воде, доводят до кипения) и заливают им яблоки.

Укупоривают полиэтиленовыми крышками и хранят в прохладном месте.

Дыня маринованная

Для приготовления маринада на 1 стакан уксуса взять 1 стакан воды, 3/4 стакана сахара, 2 ст. л. меда, 2–3 шт. гвоздики, кусочек корицы, немного душистого перца и 1/2 ч. л. соли.

Все это вскипятить в эмалированной кастрюле, охладить и процедить.

Дыню средней спелости обмыть, разрезать пополам, удалить сердцевину с семенами, срезать корку, а мякоть нарезать кубиками.

Подготовленную дыню сложить в небольшие стеклянные банки, залить холодным маринадом, закрыть пергаментной бумагой и завязать. Банки поставить в глубокую посуду, на дно которой (под банки) положить толстую бумагу, налить в посуду воду на уровень с дыней и кипятить в течение часа. Сняв посуду с огня, оставить в ней банки до охлаждения. После этого вынуть из воды и вынести в холодное место. Маринованную дыню подают как салат к жареному мясу и птице.

Виноград маринованный

Для приготовления маринада на каждый килограмм винограда надо взять 1 стакан уксуса, 2 стакана воды, 1 ч. л. соли, стакан сахара, все это перемешать, прокипятить и охладить.

Большие кисти спелого, но твердого винограда промыть, уложить в банки и залить охлажденным маринадом. Банку покрыть пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодном месте.

Таким же способом можно мариновать и сливы.

Маринованная черная смородина

Для маринада на 1 л воды: 100 г 9 %-ного уксуса, 400 г сахара, гвоздика и душистый перец по 10 шт.

Отбирают зрелые, здоровые, крупные, плотные ягоды без повреждений и моют в проточной воде. Подготовленными ягодами наполняют банки «до плечиков», сверху плотно укладывают промытый черносмородиновый лист и эстрагон. Воду, сахар, специи кипятят, охлаждают, процеживают и смешивают с уксусом. готовым маринадом заливают ягоды в банках, банки накрывают крышками и стерилизуют в течение 3 мин. После стерилизации банки закатывают, переворачивают вверх дном до полного остывания.

Земляника натуральная

Ягоды перебрать, уложить в дуршлаг, промыть, опуская несколько раз в таз с водой. Дать ей стечь. Отделить плодоножки. Подготовленные ягоды плотно уложить в прогретые банки, залить кипящей водой или кипящим процеженным соком. Пастеризовать при 85 °С: банки 0,5 л– 15 мин. При более высокой температуре пастеризации ягоды могут развариться и обесцветиться. Хранить в затемненном месте.

На 800 г земляники – 200 мл воды или сока.

Клубника в собственном соку

На 800 г клубники – 200 г сахара.

Ягоды подготовить так же, как в предыдущем рецепте, плотно уложить в сухие прогретые банки, послойно пересыпая сахаром. Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л – 10 мин, 1 л – 13 мин. Хранить в затемненном месте.

Смоква из земляники

На 5 стаканов ягод – 3 стакана сахарного песка.

Отбирают спелые ягоды, очищают их от чашелистиков, моют под душем, дают немного обсохнуть. Чистую подсохшую ягоду пересыпают сахарным песком. После того как ягоды дадут сок, таз с ними ставят на слабый огонь и варят, помешивая, до тех пор, пока масса не будет легко отделяться от дна таза. Сваренную массу выкладывают ровным слоем на смоченный холодной водой противень и подсушивают на воздухе или в духовке при температуре 50–60 °С.

Когда смоква подсохнет, ее разрезают ножом на квадратики, полоски, ромбики. Очень удобно для этого использовать формочки для печенья, готовую смокву осторожно укладывают в стеклянные банки или коробки, выстланные пергаментной бумагой, и закрывают. При подаче на стол смокву обсыпают сахарным песком или пудрой.

Малина вяленая

1 кг малины, 350 г меда, 350 г воды.

Свежие ягоды положить в эмалированную посуду, накрыть крышкой и выдержать 24 ч при температуре 20 °С. Слить выделившийся сок. Приготовить сироп из меда и воды. В закипевший сироп положить ягоды, осторожно размешивая. Посуду накрыть крышкой, нагреть содержимое до 85 °С и выдержать 5 мин. Остудить массу до 60–65 °С, снова слить сироп через сито или дуршлаг в подготовленные банки и укупорить. Отделенные от сиропа ягоды охладить, уложить в два слоя на сетчатый противень и подсушить в духовке при 80 °С в течение 20 мин, остудить и поворошить осторожно ягоды. Затем подсушивание повторить еще 2 раза при 65–70 °С в течение 2 мин.

Досушивать ягоды следует в сите 3–5 ч при 30 °С и выдерживать в бумажных пакетах 3–4 дня для выравнивания влажности.

Сушеная малина

Не совсем зрелые плоды перебрать, удаляя мусор и плодоножки. Разложить в один слой на сито и сушить на солнце (на ночь заносить в комнату). В хорошую погоду ягоды высохнут за 10 дней. В духовке ягоды можно высушить за 3–4 ч (сначала при 45–50 ˚С, затем при 60 ˚С). Хранить в герметичной упаковке.

Малина протертая в сахарном сиропе

Для сиропа: на 1 кг малины – 1,2 кг сахара, 300 мл воды.

Свежесобранную чистую малину, не моя, протереть через дуршлаг деревянной или из нержавеющей стали ложкой.

Одновременно подготовить сахарный сироп. Его кипятят 5–7 мин до полного растворения сахара, фильтруют через 3–4 слоя марли, затем доводят до кипения, заливают им протертую малину, тщательно перемешивают и в горячем виде расфасовывают в подогретые банки.

Малина натуральная с сахаром

1 кг малины, 1 кг сахара.

Малину уложить в банки, пересыпая сахаром. Через 15–20 мин, когда ягоды осядут, дополнить банки доверху малиной и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 7–8 мин, литровые – 10–12 мин.

Вишня в собственном соку

На 1 л – 1,2 кг вишни.

Первый способ

Вишню без косточек положить в эмалированную кастрюлю и подогреть на слабом огне до тех пор, пока ягоды не покроются соком. Чтобы ягоды не подгорели, кастрюлю следует периодически встряхивать круговыми движениями, горячей вишней заполнить подогретые банки и стерилизовать в кипящей воде: полулитровые – 10–12 мин, литровые – 13–15 мин, трехлитровые – 30 мин. Укупорить и охладить в кастрюле, доливая холодную воду. Хранить в прохладном месте.

Второй способ

Спелые вишни вымыть, дать стечь воде, уложить в чистые сухие банки, накрыть крышками. Банки на подставке поместить в кастрюлю с холодной водой и нагреть. При нагревании вишни выделяют сок и ягоды уменьшаются в объеме, поэтому надо добавлять ягоды, пока сок не заполнит банку. Довести воду в кастрюле до кипения и стерилизовать: полулитровые банки – 10–12 мин, литровые – 15 мин. Укупорить и охладить.

«Сыр» тыквенно-облепиховый

На 1 кг тыквы: 200 г сахарного песка, 200 г сока облепихи.

Тыкву вымыть, очистить от корки и семян, нарезать кусочками, пересыпать небольшим количеством сахара, оставить на 2–5 часа и слить отделившийся сок. Затем в тыкву добавить остальную порцию сахара и залить облепиховым соком, поставить на медленный огонь и варить до загустения массы. Срок варки зависит от сорта тыквы, быстрее варятся сорта с плотной мучнистой мякотью, готовую массу выложить в чистую плотную ткань, придать массе форму сыра и поставить под гнет на 2–3 дня. Сыр достать, смазать растительным маслом и обвалять в размолотых на кофемолке семенах укропа.

Хранить сыр в прохладном месте. Подавать его можно как приправу к любому блюду и в виде бутербродов.

Абрикосы в собственном соку

Спелые крепкие плоды вымыть, разрезать на половинки, удалив при этом косточки, уложить в эмалированную посуду, послойно пересыпая сахаром из расчета 300–400 г сахара на 1 кг абрикосов. На следующий день абрикосы вместе с соком переложить в банки и пропастеризовать при 85 ˚С, 1 л – 20 мин.

Черная смородина в сахаре

На 1 кг смородины -2 кг сахара.

Подготовленные ягоды смородины смешать с сахаром, раздавить, размельчить или пропустить через мясорубку и тщательно перемешать.

Переложить в банки и хранить в прохладном месте.

Замораживание черной смородины

Свежесобранные ягоды тщательно проверяют, удаляют веточки, листья, сухие ягоды, пораженные болезнями и вредителями, недозрелые и перезрелые, мелкие примеси.

После этого ягоды моют и слегка подсушивают. Затем их насыпают небольшим слоем на картонный противень с высотой бортов 2–2,5 см, предварительно выстланный полиэтиленовой пленой, и замораживают в морозильной камере в течение суток (-30 °С).

После замораживания ягоды пересыпают в стеклянные банки или другую тару, закрывают крышками и хранят в морозильной камере.

Смородина красная в собственном соку

Ягоды отделить от кистей, вымыть, обсушить и подогреть в кастрюле под крышкой, пока они пустят сок. горячую массу переложить в подогретые банки, уплотнить, чтобы они сверху были покрыты соком. Пастеризовать при 90 ˚С полулитровые банки – 15 мин, литровые – 20 мин.

Кизил с сахаром

На 1 кг кизила: 1 кг сахара.
Спелые плоды кизила уложить в банки, пересыпая сахаром. Банки укупорить, хранить в темном прохладном месте.

Шиповник сушеный

Плоды рассыпать тонким слоем на 48 ч на ровной поверхности в темном прохладном и проветриваемом помещении. Если плоды насыпать толстым слоем или сушить на солнце, то витамин С будет разрушаться. Сушить шиповник можно в плодовых сушилках, русской печи, духовом шкафу газовой плиты при температуре до 100 °С. Сушка в таких условиях должна продолжаться не более 7 ч. Чем больше степень высыхания шиповника, тем больше сохранится в нем витамина С. В русской печи шиповник сушат на противнях или решетках, установленных на кирпичи. Высушенные плоды шиповника следует протереть руками для отделения чашелистиков и хранить в плетеных корзинах в сухом прохладном и проветриваемом помещении. Периодически необходимо плоды сортировать и испорченные выбрасывать.

Яблоки без сахара

На 1 л: 1 кг твердых яблок.

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян, порезать дольками и опустить в кипяток на 3–5 мин. Затем охладить в холодной воде.

Яблоки плотно уложить в стерильные банки, долить немного воды, оставшейся от бланшировки и стерилизовать 1 л банки 15 мин. Закатать.

Хранение брусники

Ягоды перебрать, промыть и высыпать в бутылки, банки или бутыли. Банки по мере заполнения слегка постукивать, чтобы ягоды легли плотнее. Залить ягоды холодной кипяченой водой, закрыть и поставить на 3 дня в холодное место. Затем воду заменить свежей, посуду плотно укупорить. Хранить в темном и холодном месте.

Крыжовник натуральный пастеризованный

На 1 кг ягод – 1/2 стакана воды.

Спелый крыжовник, предварительно промыв, размять в эмалированной посуде деревянным пестиком. Положить в эмалированную посуду и подогревать на слабом огне, периодически непрерывно помешивая, 30 мин. Добавьте воды, чтобы ягоды не подгорели. Когда они пустят сок, нагревание прекратить. Подготовленные банки плотно наполнить нагретыми ягодами с соком и пастеризовать при 90 °С: полулитровые – 20 мин, литровые – 25 мин.

Оставшуюся массу снова подогреть почти до кипения, сразу же переложить в банки, укупорить, перевернуть банки вверх дном и дать остыть. Такой крыжовник – прекрасная начинка для пирогов, из нее также получаются вкусные кисели и компоты.

Виноград – впрок

Для консервирования пригодны все сорта. В стеклянные банки закладывают целые кисти, мелкие кисточки или отдельные ягоды, отделенные от гребней. Мясистые сорта можно укладывать ягодами, отделенными от плодоножек. На сочных сортах, чтобы избежать истечения сока, плодоножки оставляют, коротко их подрезав.

Уложенный в банки виноград заливают сахарным сиропом (300 г сахара на трехлитровый баллон). Вода, в которой подогреваются банки, доводится до кипения, после чего их вынимают и закатывают.

Можно хранить кисти в хорошо проветриваемых подвалах, а до наступления морозов – на чердаках в подвешенном состоянии так, чтобы грозди не касались друг друга. Улучшается сохранность, если грозди обернуть бумагой или поместить в тонкие полиэтиленовые пакеты, плотно завязав их сверху.

Хранение ягод черной смородины

Ягоды черной смородины не относятся к долгохранящимся продуктам, но в условиях холодильника их можно сохранить до 2–3 месяцев. Ягоды, предназначенные для хранения, собирают в сухую погоду, когда спадет роса. Ягоды, собранные после дождя, долго не хранятся. Смородину лучше собирать в кистях. Ягоды хранят в корзинках, небольших коробках и полиэтиленовых пакетах. Упакованные в ящички или корзинки ягоды сохраняются до 20 дней. Оптимальная температура хранения 0 ˚С.

До 30–45 дней можно сохранить черную смородину в полиэтиленовых пакетах при температуре 0–1 ˚С и до 3 месяцев – при температуре минус 2 ˚С. Ягоды предварительно охлаждают в холодильнике и только потом перекладывают в пакеты. Если этого не сделать, то после охлаждения ягоды в пакетах будут отпотевать. Пакеты с ягодами тщательно завязывают или запаивают. В период хранения необходимо следить, чтобы ягоды не перезрели (перезревшие ягоды лопаются и выделяют сок).

Черная смородина без сахара и стерилизации

Подготовленные сухие ягоды плотно уложить в стерилизованные бутылки, укупорить их прокипяченными пробками, обвязать шпагатом и залить сургучом. Заготовленная таким образом смородина полностью сохраняет вкус, аромат и свежесть ягод. Из них зимой можно готовить компоты, сиропы, соки, кисели, начинки для пирогов. Хранить банки со свежей смородиной надо обязательно в погребе или в холодильнике.

Смородина» замороженная с сахаром

1 кг ягод, 150–200 г сахара.

Отобрать крупные неповрежденные ягоды, вымыть, обсушить, перемешать с сахаром и уложить в формочки для замораживания. Замороженные брикеты обернуть пленкой, сложить и хранить в морозильнике.

Черная смородина в соке крыжовника

1 кг черной смородины, 300 мл сока крыжовника.

Черную смородину перебрать, вымыть, уложить в эмалированную кастрюлю, залить соком крыжовника, довести до кипения и кипятить 5 мин. Кипящую смесь разлить в пастеризованные банки и укупорить.

Абрикосы

Свежие зрелые плоды абрикосов (или слив) моют в воде, удаляют плодоножки, разламывают на половинки и удаляют косточки. Половинки помещают в стеклянную бутыль, добавляют сахар и, завязав горлышко марлей, устанавливают на 2–4 дня для брожения. Как только появятся признаки брожения, марлю снимают, устанавливают водяной затвор (бутыль затыкают пробкой с газоотводной трубкой, конец которой опускают в емкость с водой) и выдерживают под ним, пока брожение не прекратится. На 20-30-й день наливку процеживают, разливают в бутылки и укупоривают.

Варим варенье

Его можно приготовить двумя способами.

Плоды и ягоды засыпают необходимым количеством сахара и выдерживают некоторое время, затем варят, вначале на слабом, а потом на более сильном огне; плоды и ягоды заливают предварительно приготовленным концентрированным сахарным сиропом и затем варят.

Варенье варят или однократно до полной готовности, или многократно, чередуя кипячение и охлаждение в сиропе. Многократная варка дает более качественное варенье. Продолжительность нагревания при многократной варке зависит от размера плодов и составляет 3–8 мин. При однократной варке варенье надо готовить очень осторожно, часто помешивая и снимая пенку.

Если плоды или ягоды стали прозрачными, а капля сиропа не растекается на холодном блюдце, варенье готово. Чтобы варенье не засахарилось, в него за несколько минут до прекращения варки добавляют по 1 ч. л. лимонной кислоты на 1 кг израсходованного сырья.

Варка варенья – самый распространенный способ переработки плодов и ягод в домашних условиях. Варенье можно приготовить из любых плодов и ягод. Варить варенье рекомендуется в медном или из нержавеющей стали тазу.

Варим варенье

Варенье из арбузных корок

Вымытые 2 кг корок (зеленую мякоть без кожицы) нарезать кусочками и залить смесью из 2 л воды, 1/2 ст. л. соли и 1 ст. л. соды. Выдержать 12 ч. Затем раствор слитэь и опустить в кипяток на 1–2 мин, и сразу в холодную воду на 10 мин. Из 2 л воды и 3 кг сахара сварить сироп.

Положить в него корки и варить 45 мин после закипания. За 5 мин до конца положить лимонную кислоту и ванилин, готовое варенье разложить по банкам и закатать.

Варенье из черноплодной рябины с яблоками

Черноплодную рябину и дольки яблок бланшируют 2–3 мин и охлаждают холодной водой. На 500 г яблок добавляют 500 г плодов рябины и на 1 кг смеси – 12 кг сахара. Варенье уваривают многократно, а в конце варки добавляют 2–3 г лимонной кислоты.

Варенье из клубники

Первый способ

На варенье отбирают не очень крупные, одинаковых размеров ягоды, с плотной мякотью без внутренних пустот. Ягоды моют, удаляют плодоножки и засыпают сахаром – 1 кг сахара на 1 кг ягод. Когда из выделившегося сока и сахара образуется сироп (через 7–8 ч), варенье ставят на огонь и варят в течение 10 мин, затем снимают с огня и добавляют 250 г сахара. Через 4–5 ч варенье снова варят 10 мин, снимают с огня и добавляют еще 250 г сахара. Через 4–5 ч его доваривают и перед снятием с огня добавляют лимонную кислоту. Варенье можно сварить и без перерывов. В таком случае ягоды следует засыпать целым количеством сахара – 1,5 кг сахара на 1 кг ягод.

Второй способ

Большие ягоды для варки не годятся (они легко разваривaются). Клубнику перебрать, положить в дуршлаг и 3 раза опустить в ведро с водой, дать воде стечь. Ягоды положить в таз для варенья, залить горячим сиропом (900 г сахара на 100 г воды), поставить на сильный огонь, дать закипеть, через 2–3 мин снять с огня, выдержать 10 мин и снова поставить на огонь. Эту операцию повторить 3–4 раза. Пенку периодически снимать. К готовности (капля варенья не растекается на блюдце) доваривать на слабом огне. Варенье горячим разложить в банки. Стерилизовать 0,5 л банки – 10 мин, 1 л – 15 мин, закатать крышками.

Варенье из малины

На 1 кг малины – 1 кг сахара.

Малину перебрать, вынуть сердцевину, уложить ягоды на блюдо, засыпать половиной количества сахара, взятого для варки, и поставить на 5–6 ч в холодное место.

Готовность варенья определяется по следующему признаку: если капля сиропа, налитая на блюдце, не расплывается, а сохраняет свою форму, варенье можно считать готовым. Кроме того, в готовом варенье ягоды или фрукты не всплывают наверх, а равномерно распределены в сиропе и в большинстве случаев делаются прозрачными.

С готового варенья снять пенку, дать остыть, а затем переложить в стеклянную банку, которую необходимо накрыть влажной пергаментной бумагой и обвязать шпагатом.

Хранить варенье следует в сухом прохладном месте.

Из образовавшегося на блюде сока и сахара сварить сироп и немного охладить. В готовый сироп положить малину, таз осторожно встряхнуть, чтобы ягоды погрузились в сироп, и снова поставить варить до нужной густоты сиропа.

Варенье из земляники

1 кг земляники, 1 кг сахара, 0,5 стакана воды.
Варить так же, как клубнику.

Варенье из красной смородины

Ягоды промывают, отделяют от гребней и заливают горячим сиропом, приготовленным из 1 кг сахара и 1/2 л воды на 1 кг ягод. Оставляют на 4–5 часов, затем варят в течение 10 мин, снимают с огня и добавляют 500 г сахара. Через несколько часов его доваривают. Перед снятием с огня добавляют лимонную кислоту.

Варенье из черной смородины

Отбирают спелые ягоды, более крупноплодных сортов. Приготовляют сироп из 1,5 кг сахара и 1/2 л воды на 1 кг ягод. В горячий сироп всыпают промытые ягоды. Варенье варят до сгущения сиропа, время от времени отодвигая его от огня, чтобы снимать образовавшуюся пену.

Варенье из крыжовника

Отбирают недозрелые ягоды зеленого цвета. Зерна удаляют иглой, но можно их и не удалять. Ягоды всыпают в горячий сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 1/2 л воды на 1 кг ягод, и выдерживают 2–4 ч. Затем варят варенье в течение 10 мин, снимают с огня и добавляют 400 г сахара. Через несколько часов его доваривают и к концу варки добавляют для аромата ванилин.

Варенье из персиков

Персики очищают от кожицы, режут на две или на четыре части и засыпают сахаром – 1 кг на 1,5 кг плодов. Выдерживают в течение 5–6 ч, а потом варят 10 минут. Затем снимают варенье с огня и добавляют 400 г сиропа. Через 4–5 ч его доваривают.

Для аромата ничего не добавляют, но в готовое варенье кладут поджаренные ядра орехов.

Варенье из слив

Отбирают 1,2 кг спелых, но твердых слив. Острым ножиком снимают с них кожицу и кладут в посуду со слабо подкисленной водой, чтобы сливы не потемнели. Затем удаляют косточки и выдерживают сливы 1–2 ч в известковой воде, чтобы плоды стали тверже и сохранили свою форму при варке. Вынутые из известковой воды плоды промывают, меняя несколько раз воду, отцеживают, всыпают в горячий сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 0,3 л воды, и варят 10 мин. Через 4–5 ч варенье снова варят 10 мин. После нового перерыва из нескольких часов варенье доваривают. Перед снятием с огня добавляют лимонную кислоту. В готовое варенье, снятое с огня, добавляют ванилин или несколько листиков пеларгонии. Варенье приобретает хороший вкус, если в каждую сливу перед началом варки вложить по одному ядру очищенного миндаля.

Варенье из абрикосов

Отбирают не очень крупные плоды одинаковых размеров и степени зрелости. Острым ножиком очищают кожицу и удаляют косточки.

Очищенные плоды выдерживают 2 ч в известковой воде, приготовленной из 250 г гашеной извести и 5 л холодной воды. Затем промывают в нескольких водах, отцеживают на сухой салфетке, всыпают в горячий сироп, приготовленный из 1 кг сахара и 0,3 л воды на 1,2 кг абрикосов, и варят 5 минут. Через несколько часов варят варенье еще 10 мин и после нового перерыва доваривают окончательно. Незадолго до снятия с огня добавляют лимонную кислоту. Для аромата ничего не добавляют, но по желанию можно вложить в каждый абрикос поджаренное ядро миндаля или ядро абрикосовой косточки.

Варенье из вишни

Ягоды моют, удаляют косточки и засыпают 1 кг сахара на 1 кг ягод или 2 кг сахара на 1 кг ягод, чтобы получить варенье более светлого цвета; в таком случае во время варки добавляют 0,3 л воды, а из готового варенья отливают вишневый сироп. Варенье варят после 7–8 ч выдержки, когда из сахара и вишневого сока образуется сироп. Перед снятием с огня добавляют лимонную кислоту, но в меньшем количестве, чем в варенье из других плодов, ввиду более высокого содержания кислот в вишнях.

Варенье из яблок

На 1 кг яблок -1 кг сахара, 3/4 стакана воды.

Для варенья наиболее пригодны сладкие сорта яблок: коричные, Боровинка и др. Яблоки очистить от кожицы, нарезать дольками и удалить сердцевину. Приготовить сироп, в который положить яблоки и варить их до тех пор, пока они не станут прозрачными.

Если часть яблочных долек будет готова ранее других, их надо осторожно вынуть ложкой, переложить в миску и варку остальных продолжать до полной готовности.

Для аромата в некоторые сорта яблок в конце варки можно добавить немного ванилина, апельсинной или лимонной цедры. Кроме того, при варке варенья из сладких сортов яблок рекомендуется добавлять клюкву (на 1 кг яблок – 1 стакан клюквы).

Варенье из смородины

На 1 кг смородины – 1,5 кг сахара, 1 стакан воды.

Ягоды смородины очистить, залить холодной водой, удалить всплывшие на поверхность остатки сухих частичек, откинуть ягоды на сито и дать стечь воде. Сварить густой сироп, всыпать в него ягоды, дать закипеть и варить на слабом огне 40–50 мин.

Варенье из моркови

1 кг очищенной моркови, 1 кг сахара, 2–3 г лимонной кислоты.

Отобрать молодые здоровые корнеплоды с небольшой сердцевиной, тщательно вымыть, на 4-10 мин опустить в кипящую воду. Охладить в холодной воде, очистить и нарезать кусочками одинаковой формы. Из половины сахара приготовить 50 %-ный сироп. Кипящим сиропом залить нарезанную морковь и оставить на 5–6 ч. Затем довести до кипения, варить 3–5 мин, снять с огня и оставить на 10–12 ч. После этого добавить остальной сахар и, помешивая, варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту и щепотку ванильного сахара или кусочек корицы.

Морковь издавна используется как поливитаминное растение при авитаминозах и малокровии, при общем упадке сил, как средство, улучшающее пищеварение.

Варенье из груш

На 1 кг груш -1,5 кг сахара.

Крепкие, неперезрелые груши очистить от кожицы, разрезать на дольки (удалив сердцевину), положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла груши, и варить, пока они не станут мягкими. В посуду для варки варенья положить сахар, залить 2 стаканами отвара, полученного при варке груш, размешать и дать вскипеть. В горячий сироп опустить приготовленные груши и при слабом кипении варить до готовности.

Варенье из черешни

На 1 кг ягод – 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Промытые ягоды без косточек залить сахарным сиропом и варить в один прием до готовности. В конце варки добавить 2–3 г лимонной кислоты.

Варенье из желтой черешни

1 кг черешни, 1,2 кг сахара, 2 стакана воды.

Мытую черешню освободить от косточек, складывая ее в посуду с водой. Затем воду сцедить, черешню высыпать в таз, добавить сахар и варить сначала на слабом огне, постепенно усиливая огонь. Варку продолжать до необходимого сгущения (если капнуть каплю варенья на кусочек сахара и капля не расплывется, значит, варенье готово). За 3 мин до окончания варки добавить 1 ч. л. лимонной кислоты, мелко истолченной и разведенной в одной ложке горячей воды, и ванилин. Снять пену, остудить варенье и разложить его в банки.

Вместо сахара подготовленную черешню можно залить сахарным сиропом, приготовленным из расчета 800 г сахара и 2 стакана воды на 1 кг черешни.

Хорошо сваренное варенье имеет красивый янтарный цвет и замечательный вкус.

Ягодное варенье

Очищенные и вымытые ягоды отмерить стаканами и положить в таз для варки варенья, засыпать сахаром из расчета стакан сахара на стакан любых ягод. При непрерывном помешивании деревянной ложкой на маленьком огне довести до кипения. Кипятить 5 мин, не снимая пены.

После охлаждения разлить по сухим, предварительно ошпаренным банкам. Закрывать их можно простой полиэтиленовой крышкой или пергаментом.

Варенье из вишни

На 1 кг вишни -1,5 кг сахара, 3/4 стакана воды.

Ягоды перебрать, промыть в холодной воде, удалить косточки. В таз для варенья всыпать сахар, влить воду, размешать и довести до кипения. В горячий сироп положить ягоды и варить до готовности, снимая пенку.

Царское варенье из слив

На 1 кг крупноплодной сливы: 1 кг сахара, 2–3 ст. л. сока подорожника.

Сливы вымыть, обдать кипятком и сразу же холодной водой. Разрезать пополам, удалить косточки, снять кожицу. Половинки слив пересыпать сахаром, оставить на ночь. Листья подорожника промыть, обсушить, пропустить через мясорубку, отжать через марлю сок. В сливы добавить сок подорожника, довести до кипения и варить 2–3 мин. Охладить. Повторить варку еще 2–3 раза. В третий раз варенье доварить до готовности.

Варенье из красной смородины

1 кг ягод – 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Ягоды (отделенные от кистей и промытые) заливают сиропом. Выдержать 10–12 ч, после чего варить до готовности в один прием.

Ананасное варенье

На 1 кг кабачков: 2–3 апельсина, 500 г сахара, 1 ч. л. лимонной кислоты.

Кабачки очистить, порезать, засыпать сахаром и оставить на 10–12 ч., чтобы дали сок.

Массу довести до кипения, проварить 35 мин, снять с огня, дать остыть. Вновь довести до кипения, варить 20 мин, снять с огня, дать остыть.

Добавить апельсины, пропущенные через мясорубку вместе с кожурой, лимонную кислоту. Варенье довести до кипения, варить 15 мин. Когда капля сиропа не будет растекаться на блюдце, варенье разложить в банки и закатать.

Янтарное варенье

1 кг тыквы, 200 г кураги, 1 кг сахара.

Очищенную тыкву нарезаем соломкой. Курагу промываем, замачиваем, а потом нарезаем соломкой. Смешиваем тыкву с курагой, засыпаем сахаром и оставляем на 8-10 ч. После этого варим варенье в один прием. Варенье получается красивого янтарного цвета, с приятным абрикосовым привкусом.

Варенье из тыквы с лимоном

1 кг тыквы, 1 лимон, 1 стакан воды, 1 кг сахара.

Очищенную тыкву нарезаем тонкими ломтиками. Лимон мелко нарезаем вместе с кожурой или пропускаем через мясорубку. Варим сироп, кладем в него тыкву с лимоном и варим 1,5 ч. Можно добавлять лимон не сразу, а ближе к концу варки.

Варенье из кизила

1 кг ягод, 400 г сахара, 3,5 стакана воды.

Для варенья пригодны недозревшие плоды, которые предварительно выдерживают в горячей воде при температуре 80 °С в течение 5 мин. Затем кизил заливают горячим сиропом, имеющим температуру не более 80 °С, и выдерживают 8 ч. Сироп сливают, ставят на огонь и при помешивании добавляют 400 г сахара на 1 кг кизила. Сироп уваривают примерно в 2 раза по объему, засыпают ягоды в кипящий сироп, снимают с огня и оставляют на 8 ч. После этого плоды вновь отделяют от сиропа, в сироп добавляют еще 0,2–0,3 кг сахара на 1 кг кизила. После того, как сахар растворится, плоды помещают в кипящий сироп и варят до готовности.

Витаминное варенье

Высокая концентрация сахара и большая кислотность ягод черной смородины обеспечивает сохранность ее в свежем виде (без пастеризации и варки). Такая заготовка ягод черной смородины с сахаром получила название «витаминного варенья». В этом продукте хорошо сохраняются аромат, цвет и вкус свежих ягод, т. к. он не подвергается тепловой обработке.

Ягоды смородины очищают от веточек, чашелистиков и других примесей, отбирают средние или крупные. Тщательно моют в холодной воде и обязательно просушивают (если оставить на них капли воды, то при хранении готовый продукт может забродить). Чистые сухие ягоды измельчают деревянным пестиком в эмалированной кастрюле или протирают через дуршлаг до тех пор, пока в соке полностью не растворится сахар. На 1 кг ягод берут 2 кг сахара. Полученную смесь раскладывают в чистую сухую стеклянную тару или закрывают пергаментной бумагой и хранят в прохладном сухом месте.

Варенье из корки дыни и арбуза

900 г сахара, 1 кг корок дыни и арбуза.

Корки арбузов и дынь очищают от мякоти, снимают тонким слоем грубую наружную кожицу. Затем очищенную корку режут на прямоугольные дольки 2 на 1 см, промывают холодной водой и, чтобы уберечь от разваривания, в течение 20–30 мин замачивают в 2–3%-ном растворе соли. После этого корки арбузов и дынь опускают на 8-10 минут в воду, имеющую температуру 85–95 °С, и затем укладывают в емкость с охлажденным сахарным сиропом (на 600 мл воды 400 г сахара). Варенье уваривают 3–4 раза по 12–15 мин. Время варки считают с момента закипания сиропа. После каждой варки емкость снимают с огня и охлаждают 2–3 ч. При этом корки арбузов и дынь пропитываются сахарным сиропом, становятся прозрачными.

Варенье из дыни

1 кг очищенной дыни, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Недозрелую дыню промыть водой, разрезать пополам, удалить семена, очистить от кожицы, нарезать кубиками, засыпать частью сахара и поставить в холодильник на 2 ч.

Из оставшегося сахара и воды сварить сироп, залить им охлажденные кусочки дыни, выдержать 6 ч, затем сироп слить, прокипятить, вторично залить им кусочки дыни и варить варенье до готовности.

За несколько минут до окончания варки в варенье можно добавить корочки апельсина или лимона или ванилин.

Варенье из груш

На 1 кг груш – 1,5 кг сахара, 2 стакана отвара.

Крепкие, неперезрелые груши очистить от кожицы, разрезать на дольки, удалить сердцевину, поместить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла груши, и варить, пока они не станут мягкими.

В таз для варки варенья положить сахар, залить 2 стаканами отвара, полученного при варке груш, размешать и дать вскипеть. В горячий сироп опустить приготовленные груши и при слабом кипении варить до готовности.

Варенье из яблок

1 кг яблок, 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Крупные яблоки нарезают дольками и удаляют сердцевину (иногда очищают от кожицы), готовят сироп, кладут в него яблоки и варят до тех пор, пока они не станут прозрачными.

Если часть яблочных долек будет готова ранее других, их следует вынуть, а варку остальных продолжить до полной готовности.

Для аромата в некоторые сорта яблок в конце варки можно добавить немного ванилина, корочки от апельсина или лимона.

Варенье из абрикосов

На 1 кг абрикосов – 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Абрикосы моют водой, каждый плод накалывают в нескольких местах тонкой деревянной шпилькой.

Готовят сироп, заливают им приготовленные абрикосы и выдерживают сутки. Затем сироп сливают, вторично его кипятят, вновь заливают им абрикосы и еще раз ставят на сутки. На третий день в этом же сиропе абрикосы варят до готовности, пока они не станут прозрачными.

Варенье из лепестков чайной розы

2 лимона, 600 г лепестков, 1,5 кг сахара, 4 стакана воды.

Нарезать лимоны вместе с кожицей и вместе с лепестками чайной розы варить 10 мин, дать настояться сутки, затем массу отжать, процедить настой, добавить в него сахар и варить до готовности.

Горячее варенье разлить в банки и закатать. Вместо лимона можно использовать лимонную кислоту, добавив 0,5 ч. л. за 15 мин до окончания варки.

Варенье из персиков

1 кг плодов, 800 г сахара, 1,5 стакана воды.

Персики бланшировать в кипящей воде в течение 1 мин и быстро опустить в холодную воду, затем очистить кожицу. Чтобы очищенные персики не потемнели, их держат в растворе лимонной кислоты (10 г на 1 л воды).

Мелкие персики варят целиком с косточками, крупные разрезают на половинки, удаляя косточки, а очень крупные разрезают на продольные дольки.

Подготовленные плоды заливают горячим сиропом (700–800 г сахара и 1,5 стакана воды на 1 кг плодов) так, чтобы он полностью покрыл плоды, и оставляют на 6–8 ч., после этого варят на слабом огне 5–7 мин, еще раз выдерживают 6–8 ч., варят до готовности 25–30 мин и закатывают.

Варенье из цветочных лепестков шиповника

30 г сухих или 50-100 г свежих лепестков.

Для сиропа: 700 г сахара, 300 г воды. Свежие или сушеные лепестки шиповника ополоснуть и обсушить. Сварить сироп и залить им лепестки, довести до кипения и продолжать варить на слабом огне 3–5 мин. Разлить в горячем виде, закрыть и выдержать под теплым одеялом до остывания.

Варенье из предварительно замороженных ягод

На 1 кг ягод – 1,5 кг сахара.

Для того чтобы ягоды черноплодной рябины легче пропитывались сахарным сиропом, лучше предварительно подвергнуть ягоды замораживанию. Для этого насыпать их на металлический лист и поместить на 2–4 ч. в морозильное отделение холодильника. При замерзании вода в клеточном соке превращается в кристаллики льда, которые своими острыми гранями разрывают нежные стенки клеток. Через многочисленные образующиеся при этом микротрещины значительно ускоряется и облегчается проникновение сахара из сиропа в ягоды при варке варенья. Замороженные ягоды сразу же, не размораживая, загрузить в кастрюлю, залить сиропом и варить при слабом кипении в течение 12–15 мин. Затем снять с огня, выдержать 5–8 ч. и снова варить до готовности.

Варенье из половинок абрикосов

1 кг абрикосов, 1 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Крупные зрелые абрикосы отделить от косточек. Приготовить сироп и сварить в нем (2–3 мин) эти половинки. Охладить и выждать 8–9 ч, чтобы абрикосы впитали сироп. Затем поставить варенье на огонь, добавить 3–4 ядра из абрикосовых косточек и сварить варенье до конца, горячим разложить в стерильные банки и закатать. Хранить в холоде.

Варенье из облепихи с грецкими орехами

На 1 кг облепихи: 200 г ядер грецких орехов, 1,5 кг сахара, 2,5 стакана воды.

Грецкие орехи порубить, проварить в течение 20 мин в сиропе, сваренном из 2,5 стакана воды и 1,5 кг сахара. Дать остыть примерно до 80 °С.

Высыпать в сироп подготовленные ягоды облепихи, довести до кипения на большом огне, затем варить на слабом огне до готовности. Разлить в стерилизованные банки. Укупорить.

Варенье из крыжовника

На 1 кг ягод – 1,5 кг сахара, 3/4 стакана воды.

Для варенья берут ягоды, достигшие своих нормальных размеров, характерных для данного сорта, в несколько недозрелом состоянии, когда они еще упругие и на вкус очень кислые. Из перезревших, сладких на вкус ягод хорошее варенье приготовить нельзя.

Очищенные и промытые ягоды накалывают в нескольких местах и помещают в холодную воду на 20–30 мин.

Крупные ягоды надрезают сбоку острым ножом, вынимают зерна и кладут в холодную воду на сутки, часто меняя воду.

Подготовленные таким способом ягоды заливают горячим сиропом и варят варенье до готовности.

Варенье из сливы с орехами

1 кг слив, 1 кг сахара, 4 стакана воды, 30–40 орехов.

Спелые твердые сливы, у которых мякоть легко отделяется от косточек, промыть (можно очистить от кожицы). Сложить в дуршлаг или сито, погрузить на 1–2 мин в содовый раствор (1 ч. л. соды на 1 л воды). Промыть холодной водой, дать ей стечь. Удалить косточки с помощью спицы или ножа. Вместо косточки в каждую сливу положить часть ореха величиной с косточку. Приготовить сироп. Когда сироп немного остынет, положить сливы, фаршированные орехами. Поставить на огонь. Через 20 мин добавить сок половины лимона или 1/2 ч. л. лимонной кислоты. Продолжить кипятить до готовности. Можно добавить пакетик ванильного сахара. Посуду с готовым вареньем накрыть влажным полотенцем. Расфасовать в банки на второй день.

Варенье из лимона

На 1 кг плодов – 1,5 кг сахара, 2,2 стакана воды.

Мытые спелые лимоны очищают от кожицы ножом из нержавеющей стали, бланшируют в кипящей воде 15 мин, и охлаждают в холодной воде. Затем лимоны режут на части, удаляют косточки, помещают в эмалированный таз, заливают горячим сахарным сиропом (750 г сахара и 1,2 стакана воды на 1 кг плодов) и выдерживают 1 ч. После этого добавляют горячий сахарный сироп (750 г на 1 стакан воды) и варят на слабом огне в три приема с перерывами 10–12 ч. до готовности.

Горячее варенье перекладываю в сухие подогретые стерилизованные банки. Сразу укупоривают.

Варенье из зеленых томатов

Мытые твердые зеленые помидоры очистить от кожицы, разрезать на 4 части и удалить семечки. Приготовить сироп (из расчета 1,8 кг сахара и 1 стакан воды на 1 кг очищенных плодов), положить в него подготовленные ломтики и варить на медленном огне 1 ч.

В конце варки добавить на 1 кг томатов 2–3 г лимонной кислоты или 1 очищенный от цедры и нарезанный на дольки лимон.

Варенье из рябины

1 кг ягод, 600 г сахара, 1 стакан воды.

Ягоды рябины залить холодной водой и выдержать 12 ч. для снятия горечи.

После этого ягоды бланшировать в кипящей воде 2 мин и погрузить в горячий сироп, довести до кипения. Затем сироп слить и троекратно уварить его, опустив в него перед третьей варкой ягоды.

Варенье из айвы

На 1 кг айвы - 1,5 кг сахара и 1,5 стакана воды.

Очищенную от кожицы айву разрезать, удалить сердцевину, нарезать дольками, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она только покрыла айву, и варить до мягкости. Затем айву вынуть шумовкой, а отвар процедить, положить в него сахар и приготовить сироп, в кипящий сироп всыпать подготовленную айву, дать сиропу вскипеть 2 раза и продолжать варку на слабом огне до тех пор, пока айва не сделается прозрачной.

Варенье из арбузных корок

1 кг корок, 1,5 кг сахара, 2 стакана воды.

Корки арбуза очистить от верхнего покровного слоя, промыть, нарезать кубиками и отварить в воде до мягкости, затем приготовить сахарный сироп и опустить в него кубики арбузных корок.

Варить, пока они не станут прозрачными. В конце варки в варенье можно добавить апельсиновые или лимонные корки или лимонную кислоту, ванилин.

Варенье из винограда

Первый способ

1 кг ягод, 300 г сахара.

Для варенья лучшими сортами считаются «Мускат», «Пухляковский», «Лидия», «Молдавский черный».

Перед варкой ягоды аккуратно отделить от гребней, промыть чистой водой и засыпать сахарным песком из расчета 300 г сахара на 1 кг ягод. Варенье варить на слабом огне. При растворении сахара (через 15–25 мин) таз снимают с огня на 5–6 ч. для пропитывания ягод сиропом, после чего варку продолжают до соответствующей вязкости и окраски варенья.

Второй способ

На 1 кг винограда: 1 кг сахара, 1 стакан воды.

Сварить сироп из 1 стакана воды и 1 стакана сахара. В кипящий сироп всыпать крепкие ягоды винограда. Довести до кипения и, сняв с огня, дать остыть.

Варенье еще дважды довести до кипения, затем дать остыть, в третий раз варить до готовности. Варенье разложить по банкам, закатать.

Варенье виноградное без косточек

1 кг винограда, 1 кг сахара, 2 стакана воды, 1 ч. л. лимонной кислоты, ванилин.

Отобрать белый крупный виноград, промыть, удалить булавкой семена. Приготовить сироп, охладить и опустить в него ягоды винограда. Варить на слабом огне, постепенно усиливая его до сгущения варенья. Перед окончанием варки добавить в варенье лимонную кислоту и ваниль.

Варенье из айвы

На кг айвы: сахар, грецкие орехи, 1 лимон.

Айву вымыть, отделить от сердцевины, нарезать кусочки фигурным ножом. Взвесить. Залить водой так, чтобы она покрыла айву. Варить около 20 мин под крышкой. Снять с огня, айву отделить от жидкости.

В сироп из-под айвы добавить сахар (1:1), варить при помешивании на среднем огне до желаемого цвета.

Отдельно варить сердцевины в небольшом количестве воды, процедить, добавить в варенье. Перемешать.

Добавить измельченные грецкие орехи, кусочки лимона и варить после закипания еще 10 мин. готовое варенье в горячем виде разложить в стерильные банки и закатать.

Варенье из мандариновых корок

На 1 кг корок: 1,5 кг сахара, 2,5 стакана отвара; на 1 кг варенья – 20–30 г мандариновой цедры, 2–3 г лимонной кислоты, или сок лимона по вкусу.

Свежие корки вымочить в течение суток в холодной воде, меняя ее 2–3 раза. Корки разрезать на узкие полоски, бланшировать в течение 3–5 мин в кипящей воде, воду слить и использовать ее для приготовления сиропа.

Корки опустить в горячий сироп и варить до готовности на умеренном огне. Перед концом варки добавить мандариновую цедру без предварительного вымачивания и варки и лимонную кислоту. Кислоту можно заменить соком лимона.

Варенье «Ассорти»

Сделать сироп из 2 кг сахара и 1 стакана воды, опустить одновременно все компоненты – 1,5 кг яблок, 1 стакан черной смородины, 1 стакан изюма (кураги, чернослива), 1 лимон – и варить в один прием до готовности примерно 30 мин.

Варенье из боярышника

Для сиропа: на 1 кг боярышника: 300 мл воды, 1 кг сахара.

Подготовленные плоды поместить в эмалированный таз. Одновременно приготовить сахарный сироп. Плоды залить горячим сахарным сиропом и выдержать 10 ч.

После выстаивания в начале уваривания в смесь ягод можно добавить лимонную кислоту и ванилин (соответственно 1,5 и 0,05 г на 1 кг боярышника).

Варенье варят в один прием до готовности.

Варенье из яблок с малиной

Яблоки (очищенные) – 7 кг, малина – 1,5 кг, сахар – 4,5 кг.

Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать дольками на 4–6 частей, смешать с малиной и сахаром. Когда яблоки пустят сок, поставить смесь на огонь и довести до кипения. Желательно варить варенье в два приема с промежутками 6–7 ч. Доварить варенье до пюреобразного состояния, разложить по банкам, закатать крышками. Такое варенье годится и в качестве начинки для пирожков, пирогов, тортов.

Варенье из абрикосов

1 кг абрикосов, 1,3 кг сахара.

Абрикосы должны быть плотными, неполной зрелости.

Плоды перебрать, вымыть, отделить плодоножку, разрезать по бороздке, вынуть косточки. Половинки плодов поместить в эмалированную посуду, залить сахарным сиропом (800 г сахара, 200 мл воды), выдержать 4 ч.

Затем на умеренном огне варить в три приема, с интервалом между варками 10–12 ч.

Готовое варенье расфасовать в горячем виде в банки.

Повидло

Повидло можно готовить из всех плодов и ягод. Плодово-ягодное пюре для приготовления повидла получают варкой и протиранием плодов через дуршлаг или сито, а также используя миксер. На одну часть сахара берут 1,2–1,5 части пюре. Чем больше будет сахара, тем плотнее получается повидло. Чтобы последнее было более ароматным и светлым, варить его нужно как можно быстрее, постоянно помешивая. Удобно варить повидло на водяной бане: в большую кастрюлю наливают воду с добавлением соли (стакан соли на 2 л воды), ставят в нее деревянную решетку и кастрюлю меньшего размера, в которой варят пюре. Варку продолжают обычно не более 1 ч, после чего горячим повидло раскладывают в чистые сухие банки. Продолжительность варки зависит от количества добавленного сахара: чем больше его добавили, тем быстрее оно уваривается. Остывшее и покрывшееся пленкой повидло в банке покрывают пергаментной бумагой и завязывают шпагатом.

Повидло из моркови

2 кг очищенной моркови, 4 стакана сахара, сок двух лимонов и немного рома.

Хорошую, сладкую, очищенную и промытую морковь нарезать, положить в кастрюлю, налить немного воды и тушить до размягчения. Затем пропустить через мясорубку и немного поварить. Добавить сахар, лимонный сок, ром и при непрерывном помешивании варить до загустения. Повидло разлить в подготовленные банки. Сверху налить немного рома.

Повидло тыквенно-яблочное

На 800 г тыквы: 1,2 кг яблок, 1 кг сахара, 1/4 ч. л. апельсиновых корочек.

Потушить на сковороде тыкву, а потом протереть через дуршлаг или сито. Яблоки, лучше кислые, очистить от кожуры и семян, потушить и горячими протереть через сито. Затем тыкву и яблоки выложить в тазик, всыпать половину сахара и, помешивая, варить на слабом огне. Незадолго до конца варки добавить оставшийся сахар, апельсиновые корочки. готовое повидло переложить в сухие горячие банки и закатать прокипяченными, но сухими крышками. Варить повидло можно дольше, пока оно не будет отставать от дна посуды, тогда герметически его можно не закрывать.

Повидло переложить в сухие банки, закрыть марлей в два слоя и на другой день закрыть пергаментом, смоченным в водке, и завязать.

Повидло из винограда

Ягоды измельчают, складывают в таз и уваривают до 1/3 первоначального объема. Семена из крупных ягод выбирают. Уваренную массу перекладывают в плоскую посуду и помещают на 15–20 мин в остывающую духовку или печку. Хранят повидло в банках.

Повидло из шиповника

Отобранные спелые плоды шиповника насыпать горкой и выдержать в течение 5–6 дней, чтобы они стали мягкими. Очистить плоды от чашелистиков и плодоножек и залить таким количеством воды, чтобы она их покрывала. Затем варить до размягчения плодов. Снять с огня, немного охладить, затем протереть через сито для удаления семечек и кожицы, периодически добавляя немного тепловатой воды. Полученную массу процедить через очень частое сито для удаления волосков, протирая рукой или, еще лучше, густой щеточкой. Полученную пюреобразную массу поставить на сильный огонь и варить, непрерывно помешивая лопаткой во всех направлениях, так как она очень легко пригорает. Доведя до сгущения, добавить сахар (на 3 кг шиповника 1–1,25 кг сахара). Варить до тех пор, пока лопатка не начнет оставлять бородку на дне посуды. Готовое повидло разлить горячим в банки.

Повидло из брусники и голубики

По 1 кг ягод брусники и голубики, 1 кг сахарного песка, 2 стакана воды.

Промытые и отобранные ягоды раздавить пестиком, добавить сахарный песок и воду и уварить до готовности.

Повидло из дыни и яблок

Для 1 кг повидла: 330 г пюре из дыни, 470 г яблочного пюре, 600 г сахара.

Подготовленные дыни без корки порезать на мелкие куски, поместить в эмалированную кастрюлю, на дно которой налить немного воды во избежание пригорания медленно нагреть до кипения, проварить 10–15 мин до полного размягчения и горячими протереть через сито. Полученное пюре поместить в эмалированную кастрюлю, добавить яблочное пюре, нагреть смесь на слабом огне при постоянном помешивании, добавить небольшими частями половину положенного количества сахара и уварить смесь 25–30 мин. В конце первого уваривания добавить остальной сахар, 2,5 г лимонной кислоты, затем уварить до готовности еще 15–20 мин. Общая продолжительность варки – не более 45–50 мин. готовое кипящее повидло расфасовать в сухие прогретые банки.

Повидло из яблок

Спелые, сладкие и ароматные яблоки режут на части, добавляют немного воды и варят в плотно закрытой посуде до мягкости. Затем протирают через сито или пропускают через мясорубку. На каждый килограмм пюре добавляют по 500 г сахара, затем варят до необходимой густоты.

Повидло из яблок «Белый налив»

На 5 кг яблок – 2,5 кг сахара и 0,8 л отвара яблочной кожуры.

Спелые яблоки (можно опавшие) очистить от кожуры, порезать дольками, засыпать сахаром и поставить на 12 ч. Кожуру яблок отварить и залить охлажденным отваром (без кожицы) яблоки с сахаром. Поставить на огонь и варить 2,5–3 ч, периодически помешивая повидло, чтобы не пригорело (а лучше всего варить на рассекателе пламени, если на газовой плите), готовое повидло горячим разложить по банкам и закатать крышками.

Повидло из винограда

Отбирают и моют спелые ягоды винограда с высоким содержанием сахара. Ягоды слегка разминают, чтобы они выпустили сок, и варят до размягчения. Протирают в горячем состоянии через металлическое сито, чтобы удалить семена и кожицу (при остывании масса сгущается и процеживание становится более трудным). Полученную массу вываривают в горячем тазу до необходимой густоты при постоянном помешивании. При приготовлении повидла из белого винограда необходимо добавить немного черного сорта, так как белый виноград придает повидлу неприятный серый цвет.

Компоты, соки, напитки

Компот из клубники

Для компота подходят сорта интенсивно-красного цвета, с плотной мякотью, не имеющей внутренних пустот. Ягоды укладывают плотно в банки и заливают горячим сиропом (80–90 °С), приготовленным из расчета: 1,5 кг сахара и 1 л воды на 8 банок. Стерилизуют 10 мин.

Внешний вид и вкус ягод сохраняется лучше, если для заливки использовать вместо сиропа подслащенный сок или пюре из клубники.

Компот из крыжовника

Ягоды сортируют, чтобы в одну банку поместить ягоды одинаковых размеров. Заливают их горячим (80–90 °С) сиропом, приготовленным из расчета: 2 кг сахара и 1 л воды на 9 банок. Сироп распределяют равномерно во все банки и доливают их горячей водой. Стерилизуют в течение 15 минут.

Компот из черной смородины

Отбирают более крупные ягоды, просеивая их через сито с отверстиями диаметром 8-10 мм (более мелкие используют для приготовления пюре, соков и др.). Ягоды промывают, отцеживают и, слегка встряхивая, засыпают в банки. Заливают их горячим сиропом (80–90 ˚С), приготовленным из расчета: 1,5 кг сахара и 1 л воды на 8 банок. Стерилизуют в течение 15 мин.

Компот из малины

Приготовляют таким же способом, как и компот из клубники. Его следует реализовать через 4–5 месяцев после приготовления, так как семечки придают ему неприятную горечь.

Компот из черешни

В одну банку не рекомендуется укладывать черешни различных сортов и различного цвета. Черешни консервируют с косточками. Для заливки используют горячий сироп, приготовленный из расчета: 650 г сахара, 3 г лимонной кислоты и 1 л воды на 6 банок. Сироп распределяют равномерно в банки и доливают их горячей водой. Стерилизуют в течение 15 мин.

Из красных черешен получается очень вкусный компот, если их залить подслащенным вишневым соком.

Компот из вишни

Отбирают спелые ягоды, моют, удаляют плодоножки и укладывают, слегка встряхивая, в подготовленные банки. Затем заливают сырье горячим (80 °С) сиропом, приготовленным из расчета: 1,5 кг сахара и 1 л воды на 8 банок. Стерилизуют 10 мин.

Компот получается очень вкусный, если удалить косточки и залить ягоды подслащенным вишневым соком.

Компот из слив

Плоды следует брать в полной зрелости, когда они содержат наибольший процент сахара, но еще не мягкие. Косточки вынимают, так как они придают компоту горький вкус. С косточками консервируют только мирабель. Плоды укладывают в банки целыми или половинками и заливают горячим (90 ˚С) сиропом, приготовленным из расчета: 650 г сахара и 1 л воды на 6 банок. Сироп распределяют поровну в банки; если нужно, доливают их горячей водой. Стерилизуют 15 мин.

Компот из персиков

Рекомендуются сорта с легко отделяющейся косточкой. Плоды режут по бороздке на половинки и вынимают косточки. Плоды можно очистить от кожицы, но из неочищенных персиков получается более ароматный компот. Чтобы легче отделить кожицу, плоды помещают в сетку или ткань и погружают на одну минуту в кипяток, а затем сразу же обливают их холодной водой. В воде, предназначенной для приготовления сиропа, в течение 5 мин варят измельченные косточки персиков, а затем процеживают ее. В 1 л этой воды растворяют 600 г сахара и 5–6 г лимонной кислоты и разливают сироп в 6 банок. Стерилизуют 15 минут.

При подаче компота по желанию можно добавить 100 г белого вина на одну банку. Его можно подавать также смешанным с компотом из свежих яблок или каким-либо другим стерилизованным компотом – из черешни, груши и т. д.

Компот из абрикосов

Из всех сортов абрикосов получается отличный компот. Наиболее подходящие сорта те, косточки которых легко отделяются от мякоти. На компот отбирают созревшие плоды с твердой, крепкой мякотью. Плоды моют, режут по бороздке на половинки и удаляют косточки, затем укладывают в банки. В каждую банку помещают для запаха по 3–4 ядра из косточек и вливают горячий (80–90 °С) сироп, приготовленный из расчета: 800 г сахара и 1 л воды на 6 банок.

Стерилизуют 15 мин. Подают с очищенными ядрами миндаля.

Компот из винограда

Отбирают крупные ягоды вполне созревшего винограда с плотной мякотью. Заливают горячим сиропом, приготовленным из расчета: 250–500 г сахара и 1 л воды на 7 банок. Стерилизуют в течение 15 мин.

Смешанные компоты

Очень приятны на вкус и на вид компоты, приготовленные из двух или более видов плодов. Не следует, однако, смешивать плоды интенсивного цвета, как, например, вишня, черная смородина и др. с плодами светлого цвета, как, например, белая черешня, айва и пр., так как у готового компота будет непривлекательный внешний вид.

Удачные комбинации получаются при смешивании красной или черной черешни с 15–20 % вишни; 30 % айвы и 70 % винограда; 80 % алычи, 15 % вишни и 5 % малины; 30 % абрикосов, 30 % груш, 30 % черешни и 10 % яблок.

Сок малиновый натуральный

1 кг малины, 150–200 мл воды.

Ягоды вымыть, размять деревянным пестиком и переложить в эмалированную кастрюлю с предварительно подогретой до 60 °С водой. Подогреть ягоды при помешивании до 60 °С, снять с огня, накрыть крышкой и через 15 мин извлечь сок. Профильтровать его, довести до кипения, сразу же разлить в бутылки или банки и укупорить. Или же пастеризовать при 85 °С: полулитровые банки – 15 мин, литровые банки – 20 мин, трехлитровые банки – 30 мин.

Или же поставить сок на огонь, нагреть до 90 °С (снять до кипения), разлить в бутылки и укупорить.

Натуральный сок из малины представляет собой исключительно ценный и питательный напиток, который можно употреблять в натуральном виде для изготовления киселей, желе, мусса, мороженого.

Сок смородины с медом

2,5 кг красной смородины, 2,5 кг меда, 50 г лимонной кислоты, 1,5 л воды.

Спелую, очищенную смородину положить в глубокую фарфоровую (керамическую) посуду, добавить лимонную кислоту, залить водой, накрыть крышкой и оставить на сутки. За это время несколько раз перемешать деревянной ложкой.

Через сутки профильтровать через мокрую плотную салфетку (ягоды не давить). В сок добавить мед, хорошо размешать, довести до кипения, но не кипятить, сразу же разлить в бутылки (предварительно ошпаренные кипятком), укупорить и поставить на холод.

Компот из яблок

Взять спелые, но еще твердые плоды, хорошо промыть. Яблоки можно консервировать целыми, половинками или четвертинками. Если яблоки очищены, то до бланширования их сохраняют в холодной воде. Бланшируют в 30 %-ном сахарном сиропе 4–5 мин. Этим же горячим сиропом заливают банки с яблоками и закатывают.

Пока компот горячий, его стерилизуют в кипящей воде 20–25 мин – 0,5 л, 35 мин -1л, 55 мин – 3 л.

Сок крыжовника натуральный

На 1 л сока (при первом прессовании)-1,85 кг свежих ягод крыжовника.

Сортированные и промытые ягоды крыжовника измельчить на мясорубке через решетку с крупными отверстиями. Мезгу поместить в эмалированную кастрюлю, добавить предварительно нагретую до 80 °С воду (200 г воды на 1 кг мезги), перемешать, нагреть до 60 °С, выдержать 30 мин при этой температуре, поместить в холщовый мешочек и отжать сок руками. После прессования в выжимки добавить еще немного воды, перемешать и спрессовать вторично. Соки первого и второго отжимов консервировать отдельно.

Сок из ягод крыжовника оказывает легкое слабительное действие при хронических запорах, используется как желчегонное и мочегонное средство при заболеваниях печени, почек и мочевого пузыря. Принимать по 1/2 стакана 3 раза в день за 30 мин до еды.

Компот из вишни с медом

3 кг вишни, 2 кг меда, 1 ст. л. рома.

В широкой кастрюле растопить мед, довести до кипения, засыпать подготовленную вишню так, чтобы она была полностью покрыта медом, и дать немного покипеть, снимая образующуюся при этом пену. Вишню быстро вынуть шумовкой из меда и сразу же положить в подготовленные банки. Мед прокипятить и залить им вишню, в каждую банку добавить рома. Банки быстро укупорить, завернуть в одеяло и выдержать до полного остывания компота.

Клубничный квас

500 г клубники, 2 ст. л. меда, 4 ст. л. сахара, 2 ч. л. лимонной кислоты, изюм, 1,5 л воды.

Ягоды моем, чистим, толчем и выкладываем в эмалированную посуду. Заливаем водой. Доводим все до кипения, снимаем и выдерживаем 1 мин. Затем процеживаем, добавляем мед, сахар, лимонную кислоту, перемешиваем, еще раз процеживаем и разливаем по бутылкам. В каждую бутылку добавляем по 3–5 изюминок. Бутылки закрываем и ставим в холодильник (или погреб) на неделю-две.

Очень хорошо утоляет жажду.

Компот из ревеня

Первый способ

Для сиропа: 1 л воды, 2,5 стакана сахара.

Компот можно варить из черешков весной и летом. Вымыв черешки, снимите кожицу и нарежьте кусочками. Поместив в эмалированную кастрюлю, засыпьте сахаром на ночь. Затем массу переложите в банки, заполняя 2/3 объема. Приготовьте сироп, залейте им банки и стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки – 20 мин, двухлитровые – 30–35 мин.

Второй способ

Для заливки: 1 л воды, 1 кг сахара, по 0,1 г корицы, ванилина и гвоздики.

Летом в ревене образуется много щавелевой кислоты, поэтому черешки замочите на 10–12 ч в холодной воде, затем дайте воде стечь и укладывайте в банки по плечики. Наполненные банки залейте горячим сиропом и стерилизуйте в кипящей воде: литровые банки – 20 мин, двухлитровые – 30–35 мин.

Компот из дыни

Сироп: на 1 л воды – 1 кг сахара.

Отобрать спелые ароматные плоды с плотной мякотью. Очистить от семян и кожуры, порезать кусочками и уложить в банки. Залить горячим (80 °С) сахарным сиропом. Стерилизовать 25 мин.

Компот из целых абрикосов

Плоды перебрать, вымыть, отделить плодоножку, удалить излишки влаги, плотно уложить в банки и залить кипящим 25 %-ным сахарным сиропом (250 г сахара, 750 мл воды). Стерилизовать при 100 °С: банки 0,5 л – 9 минут, 1 л – 12 минут, 3 л – 25 минут.

Компот из яблок летних сортов

Для сиропа: на 1 л воды – 200–300 г сахара.

Мелкие яблоки консервировать целиком, средние и крупные разрезать на половинки или дольки. У разрезанных яблок удалить сердцевину. Чтобы разрезанные яблоки не потемнели, сразу положить их в подкисленную или подсоленную воду (на 1 л воды – 3 г лимонной кислоты или 1 ч. л. соли). Перед укладыванием в банки яблоки промыть холодной водой.

Подготовленные яблоки уложить в банки «по плечики», залить холодным сахарным сиропом и выдержать 6–8 ч. Затем дополнить банки сиропом и пастеризовать при 85 °С: литровые банки – 15 мин, двухлитровые – 25 мин, трехлитровые – 30 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 5, 8 и 12 мин.

Сливовый напиток

Для сиропа: на 1 л воды – 1 стакан сахара.

Сливу тщательно вымыть и заполнить плодами банки на 1/3. Сварить сахарный сироп и залить им сливу в банках по края горлышка. Через 5–7 мин сироп слить, вновь довести до кипения и залить в банки так, чтобы он слегка перелился через края, и сразу же укупорить.

Перевернуть вверх дном до полного остывания.

Компот сливово-грушевый

1 кг слив, 1 кг груш. Состав заливки: на 1 л воды – 300–500 г сахара.

Сливу тщательно вымыть и наколоть заостренной палочкой или вилкой. Зрелые, но не мягкие груши вымыть, плодоножки обрезать на 1/3. Сливы и груши уложить в банки слоями, залить кипящим сахарным сиропом и пастеризовать при 85 °С: полулитровые банки – 15 мин, литровые – 25 мин. Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10–12 и 15–18 мин.

Компот из яблок с пряностями

Для сиропа: на 1 л воды -1 кг сахара, 3–4 бутона гвоздики, щепотка ванильного сахара.

Сварить сироп с приправами. Яблоки тщательно вымыть, разрезать на 4–8 частей и опустить на 5–7 мин в кипящий сироп. После этого яблоки переложить в банки «по плечики», залить горячим сахарным сиропом и пастеризовать при 95 °С: литровые – 20 мин, двухлитровые – 30, трехлитровые – 40–45 мин.

Компот из ревеня

Свежие молодые черешки листьев ревеня помойте в холодной воде, нарежьте кусочками длиной 2–3 см и вымачивайте в холодно воде в течение 10–12 ч, 2–3 раза меняя воду. Затем кусочки ревеня пробланшируйте в кипящей воде 30–40 сек (если ревень не очень молодой – 1–1,5 мин), быстро охладите в холодной воде, плотно уложите в сухие чистые банки и залейте горячим (90–95 °С) сахарным сиропом. В одну пол-литровую банку вмещается около 300–320 г ревеня и 200–250 г сиропа. Для приготовления компота в кастрюлю налейте воду, добавьте сахар, кипятите смесь 10–15 мин, профильтруйте через 3–4 слоя марли, вновь доведите до кипения и залейте этим сиропом ревень в банках. Наполненные доверху банки накройте прокипяченными крышками и простерилизуйте банки в кипяченой воде. По окончании стерилизации банки закройте, переверните горлышком вниз и охладите.

Компот-ассорти

1 кг яблок, 200 г груш, 400 г слив, 30 %-ный сироп.

Яблоки, сливы, груши промыть в воде, яблоки и груши очистить. Яблоки нарезать дольками, а груши разрезать на половинки Сливы использовать целиком или разрезать на половинки и удалить косточки.

Подготовленные плоды уложить в банки «по плечики», залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать 15 мин – литровые банки, 25 мин – двухлитровые, 30 – трехлитровые.

Компот из печеных яблок

Для сиропа: на 0,6 л воды – 400 г сахара.

Отобрать яблоки средней величины и со стороны плодоножки ножом вырезать сердцевину. Отверстие не должно быть сквозным. В лунки насыпать сахар и испечь яблоки в духовке до готовности, готовые яблоки уложить в банки, залить горячим сахарным сиропом и стерилизовать в кипящей воде: литровые – 12 мин, двухлитровые – 18, трехлитровые – 25 мин.

Компот из земляники

Первый способ

Для сиропа: на 1 л воды – 200–600 г сахара, 4 г лимонной кислоты.

Банки заполнить подготовленными ягодами «по плечики» и залить горячим сахарным сиропом. Лимонную кислоту добавить для сохранения цвета. Пастеризовать при температуре 85 °С: пол-литровые банки – 15 мин, литровые – 20 мин, трех-литровые – 30 мин.

Второй способ

Для сиропа: на 1 л воды – 200–500 г сахара.

Подготовленные ягоды обдать кипятком и уложить в банки по плечики. Кипящим сахарным сиропом залить ягоды в банках. Через 5–7 мин сироп слить, довести до кипения и вновь заполнить им банки так, чтобы он слегка пролился через края горлышка. Сразу же закатать банки крышками и перевернуть вверх дном.

Компот на зиму

Треть банки заполняем фруктами, добавляем сахарный песок из расчета 2 стакана на 3 л, заливаем холодной водой. На дно кастрюли кладем тряпочку, ставим банки, наливаем в кастрюлю холодной воды на две трети. Когда вода закипит, убавим огонь и выдержим 40–50 мин. Затем банки закрываем стерилизованными крышками, переворачиваем и на сутки укрываем чем-нибудь теплым.

Компот из клюквы

Для сиропа: на 1 кг воды – 1 кг сахара.

Крупные и зрелые ягоды уложить в банки по плечики, периодически встряхивая, чтобы ягоды плотнее заполнили банки. Залить ягоды горячим сахарным сиропом. Пастеризовать при температуре 90 °С: полулитровые банки – 20 мин, литровые – 30 мин.

Можно стерилизовать в кипящей воде соответственно 10 и 15 мин.

Яблочный квас

1 стакан дрожжей – на 1 кг. яблок, вода, сахар

Для кваса годятся яблоки летних, осенних и зимних сортов, преимущественно кисло-сладкие, с небольшим содержанием сахара. При использовании высокосахаристых яблок сок следует немного разбавить водой.

Спелые, хорошо вылежавшиеся свежие яблоки измельчить, заложить в чистую эмалированную посуду с крышкой (в деревянный бочонок или стеклянные бутылки), слегка смочить водой и оставить в теплом помещении для сбраживания. Перед брожением рекомендуется добавить разводку сухих яблочных дрожжей чистой культуры (1 стакан на 1 кг яблок). Через 2–3 дня сброженную мезгу отжать (на ручном прессе). Сок слить в чистую эмалированную посуду или пропаренный бочонок, укупорить и поставить на ледник, в погреб или холодильник.

Компот из яблок с лимоном и пряностями

3 *кг подготовленных яблок, 1,5 л воды, 3 стакана сахарного песка, кусочек немолотой корицы, 2 бутона ароматной гвоздики и 1 лимон.*

Очищенные и нарезанные на 4 части яблоки без сердцевины промыть холодной водой. Воду, сахар, корицу и гвоздку немного прокипятить. Яблоки небольшими партиями опускать в кипящий сироп, быстро выбирать шумовкой и укладывать в приготовленные банки. Сироп процедить через сито, добавить в него нарезанный ломтиками лимон и еще раз прокипятить.

Охлажденным сиропом залить яблоки, банки поставить в кастрюлю. С момента закипания стерилизовать 8 мин или пастеризовать 20 мин при температуре 85 °С. Банки закупорить, охладить.

Компот-ассорти с облепихой

500 г облепихи, 1 кг яблок, 600 г шиповника.

Сироп: на 1 л воды – 430–440 г сахара.

Яблоки очистить, нарезать дольками, бланшировать 3–5 мин в кипящей воде и сразу охладить в холодной. Отобрать крупные, зрелые и твердые плоды шиповника, удалить плодоножки и остатки цветка, разрезать плоды пополам и тщательно очистить от семян и волосков. Если плоды шиповника мелкие и волоски трудно отделяются, не разрезать их – использовать целиком и в меньшем количестве (на литровую банку 10–20 шт.).

Ягоды облепихи вымыть и удалить плодоножки. Облепиху, яблоки и шиповник послойно уложить в банки по плечики, уплотнить и залить горячим сахарным сиропом. Стерилизовать в кипящей воде: полулитровые банки – 15 мин, литровые – 25 мин, трехлитровые – 35–40 мин.

Компот из черной смородины

Для сиропа: на 1 л воды – 0,8–1,2 кг сахара.

Ягоды отделить от кистей, отобрать самые крупные, тщательно вымыть, подсушить. Чтобы ягоды в компоте не сморщились и не всплывали, опустить из на 1–2 мин в приготовленный заранее и охлажденный до 60–70 ˚С сироп и только после этого уложить в банки. Залить горячим сиропом и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки – 15 мин, литровые – 20 мин. Можно пастеризовать при 90 ˚С соответственно 20 и 25 мин.

Компот из недозрелых ягод крыжовника

Для сиропа: на 1 л воды – 500 г сахара.

Недозрелые, но достаточно выросшие ягоды наколоть и уложить в банки по плечики. Залить горячим сиропом и пастеризовать при температуре 90 °С: полулитровые банки – 15 мин, литровые – 20 мин, трехлитровые – 30 мин.

Сок из облепихи натуральный

На 1 кг ягод – 200 мл воды.

Ягоды облепихи раздавить деревянным пестиком в эмалированной кастрюле, залить водой, подогретой до 60 °С, и через несколько часов отжать сок. Дать соку отстояться, разлить в банки или бутылки до самого верха и сразу же укупорить. Сок можно пастеризовать в банках и бутылках при 85 °С: пол-литровые – 15 мин, литровые – 20 мин, трехлитровые – 30 мин.

В процессе хранения на поверхности сока появляется ярко-красное масло. Удалять его не следует, так как оно содержит значительное количество каротина и обладает целебными свойствами.

При изготовлении сока из облепихи имейте в виду, что большинство биологически активных веществ, содержащихся в ягодах, нерастворимы в воде и поэтому не переходят в сок.

Сок яблочный

Измельченные яблоки отжать под прессом, разлить в банки, не осветляя, и пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки и бутылки – 15 мин, литровые – 20 мин, трехлитровые – 30 мин.

Компот из боярышника

Для сиропа: 1 л воды, 4 стакана сахара.

Созревшие плоды освободить от семян, залить сахарным сиропом и оставить для настаивания на 8-10 ч. После этого сироп слить и прокипятить, а плоды сложить в стеклянные банки и залить прокипяченным сиропом. Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки – 20 мин, литровые – 25 мин.

Сиропы

Клюквенный сироп

На 1 кг сахарного песка-2 стакана клюквенного сока, 1 стакан воды.

Вначале готовят сахарный сироп из сахара и воды и заливают им отжатый сок клюквы. Смесь кипятят 5 мин, разливают в стерилизованные банки и укупоривают.

Дынный сироп

Отбирают очень спелую дыню, моют, режут пополам, очищают от волокон и семян, затем половинки разрезают на дольки и снимают тонкий грубый слой кожицы. Очищенные дольки измельчают на мелкие кусочки и складывают в эмалированную или стеклянную посуду. Каждый слой измельченных кусочков дыни пересыпают сахарным песком (соотношение сахара и дыни по вкусу). Посуду накрывают крышкой и ставят в холодильник на 2–3 дня, за это время сахар полностью растворится и выделится сок. Для улучшения вкуса и получения слабой кислинки, к сиропу можно добавить немного лимонной кислоты. Сироп доводят до кипения, образующуюся пену снимают шумовкой. Кипящий сироп разливают в подготовленные прошпаренные бутылки, укупоривают пробками, охлаждают и ставят в холодильник. Дынный сироп используют для приготовления киселей, желе и напитков.

Лимонный сироп

На 1 кг сахарного песка – сок из 10 лимонов, 2 стакана воды.

Варят густой сироп из сахара и воды. Затем из лимонов отжимают сок и добавляют его в сироп. Сироп с соком вновь варят на слабом огне в течение 5–7 мин, горячим разливают в приготовленные бутылки или банки и закрывают пробками или крышками.

Сироп из белой и красной смородины

На 1 л смородинового сока – 1 кг сахарного песка.

Белую и красную смородину очищают от примесей и веточек, перебирают и промывают. Затем ягоды заливают небольшим количеством воды и варят на слабом огне до тех пор, пока они не разварятся. Сваренную массу процеживают, добавляют сахарный песок и кипятят 10 мин, снимая пену. В горячем виде сироп разливают в бутылки, которые закрывают пробками.

Ежевичный сироп

На 1 кг сахарного песка – 1 кг ягод ежевики, 1 стакан воды.

В отжатый сок из ягод ежевики добавляют воду и сахар. Смесь кипятят 5-10 мин, разливают в бутылки, укупоривают и ставят на хранение в прохладное место.

Пюре, желе, джемы, конфетюры и прочие сладости

Пюре из яблок

Свежие здоровые яблоки вымыть, нарезать дольками и вместе с семенами распарить в кастрюле под крышкой с небольшим количеством воды. Разварившуюся массу протереть через сито, разложить в банки и пастеризовать при 85 °С: литровые банки – 25 мин, двухлитровые – 40, трехлитровые – 50 мин.

Рябина на меду

Запеченную в нежаркой духовке на противне рябину опускают в подогретый на огне докрасна мед и варят как обычное варенье. Немного охладив, разливают в теплые банки, перевязывают пергаментом и выносят в прохладное место.

Джем из моркови

1 кг очищенной моркови, 1 кг сахара, 300 мл воды, 1/3 ч. л. лимонной кислоты.

Морковь вымыть, очистить и нарезать кусочками. Нарезанную морковь разварить в небольшом количестве воды до размягчения и пропустить через мясорубку. В приготовленный сахарный сироп порциями опустить морковную массу и варить до готовности. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту. Разлить по банкам в горячем виде.

Готовим урюк

Подготовленные абрикосы разрежьте на половинки, косточки удалите. Засыпьте сахаром на 7–8 часов. Затем поставьте на медленный огонь, доведите до кипения. Снимите с огня, дайте стечь соку, после чего абрикосы разложите на чистые противни и сушите в духовке на слабом огне с приоткрытой дверцей. Храните в стеклянных банках под крышкой.

Желе-ассорти

3 стакана сока красной смородины, 1 стакан сока черной смородины, 1 стакан малинового сока, 1–1,2 кг сахара.

Соки из красной и черной смородины, малины смешать, добавить сахар и размешать до полного растворения. Разлить в банки и укупорить. Хранить в холодном месте.

Желе из красной смородины

Из ягод красной смородины получают изумительной красоты и тонкого вкуса желе. Сортируют ягоды, удаляют гнилые, недозрелые и перезрелые, очищают от плодоножек, веточек. Затем смородину кладут в кастрюлю, заливают водой и варят до выделения сока. Сок процеживают и охлаждают. После выстаивания его осторожно сливают с образовавшегося осадка и варят, снимая пену до тех пор, пока объем сока не уменьшится вдвое. Добавляют сахар, доводят до кипения и разливают в банки. На 1 кг неуваренного сока – 500 г сахара.

После длительной варки желе в смородиновом соке значительно снижаются аромат и количество питательных веществ. Чтобы избежать этого, можно получить сырой сок, растворив в нем сахарный песок (на 200 г сока 250 г сахара), и разлить в мелкую тару. Хранить их надо в прохладном месте. При таком соотношении сока и сахара желе хорошо хранится до весны.

Розовый сахар

Это ароматный розовый сахар для чая из лепестков шиповника и обычного сахарного песка. На дно стеклянной банки насыпать сахарный песок слоем 3 см, на него уложить такой же слой лепестков шиповника и так повторять до заполнения банки. Через 2 дня можно банку дополнить, и еще через 2 дня будет готов розовый ароматный сахар тюль-кант.

Абрикосовое пюре

1 кг абрикосов, 1 1/4 стакана сахара, 1 стакан воды.

Пюре готовить из зрелых абрикосов. Разделить на половинки, удалить косточки, вымыть. Варить в эмалированной кастрюле с добавлением воды в течение 10 мин. Слить воду, протереть плоды. В массу добавить сахар и сварить пюре. Разлить по банкам и стерилизовать полулитровые банки 10 мин.

Березовый мед

500 г меда, 2,5–3 л березового сока, черный хлеб, 20 г дрожжей.

Мед в кастрюле залить березовым соком, прокипятить в течение 1 ч на слабом огне. В теплый сироп опустить намазанный дрожжами ломтик черного хлеба. Оставить на час в теплом месте для брожения. При наступившем брожении хлеб убрать, накрыть полотенцем до тех пор, пока мед не перебродит (перестанет кипеть). Разлить в бутылки, укупорить, поставить в погреб или холодильник (лучше положить на бок). Мед будет готов через 4–5 месяцев.

Пастила из черной смородины

1 кг ягод черной смородины, 600 г сахара, 3/4 стакана воды.

Ягоды положить в эмалированную кастрюлю, залить водой и разварить под крышкой до размягчения. Массу протереть через сито. Полученное пюре тщательно перемешать с сахаром и уварить в кастрюле до консистенции густой сметаны, горячую массу уложить в деревянные или фанерные лотки и просушить в духовке, нагретой до 60–70 °С в течение 10–12 ч. Накрыть пергаментом и хранить в сухом и холодном месте.

Пюре яблочно-тыквенное

1 кг яблок, 1 кг тыквы, 1 ч. л. тертой лимонной или апельсиновой цедры, сахар по вкусу.

Тыкву, нарезанную кусочками, кислые яблоки, нарезанные дольками, варить на пару в кастрюле-пароварке или соковарке 10–15 мин до мягкости. В горячем виде протереть через дуршлаг или сито, добавить цедру и сахар по вкусу. Пюре прогреть при помешивании до 90 ˚Сив горячем виде разложить в пол-литровые банки. Пастеризовать 10–12 мин при 90 ˚С.

Желе из облепихи

На 1 л облепихового сока – 0,6–0,8 кг сахара.

Сок из облепихи нагреть в эмалированной кастрюле до 70 °С, всыпать сахар, помешивать до его полного растворения, довести до кипения и уваривать до готовности, постепенно уменьшая силу огня. Для определения готовности каплю желе перенести на холодное блюдце. Если желе готово, капля его не расплывается и быстро застывает. Варку следует проводить в течение 30–35 мин, то есть до тех пор, пока в кастрюле не останется примерно 2/3 от первоначального количества сока. Образующуюся пену следует снимать, горячее желе разлить в горячие сухие простерилизованные банки и тотчас же закатать. После охлаждения банки с желе перенести в холодное место. Для повышения устойчивости при хранении желе можно пастеризовать 15 мин при температуре 85 °С (пол-литровые банки).

Императорское лакомство

2 *яйца, 175 г сахарной пудры, 350 г молотого миндаля, 4 капли ванильной эссенции, 1 ч. л. лимонного сока.*

Марципан – эластичная смесь сахарной пудры с тертыми, порошкообразными орехами, обычно миндалем.

Слегка взбейте в миске яйца. Смешайте сахар с сахарной пудрой и соедините с яичной массой. Поставьте миску на кастрюлю с кипящей водой и, помешивая, варите до кремообразного состояния. Снимите.

Положите в миску молотый миндаль, добавьте ванильную эссенцию, лимонный сок и слегка взбейте ложкой – должна получиться мягкая паста. Выложите пасту на посыпанную сахарной пудрой рабочую поверхность и месите ее до гладкости. Старайтесь не переусердствовать, иначе выступит масло. Используйте в теплом виде, иначе потеряет пластичность.

Желе из черничного сока

0,8 л черничного сока, 0,2 л яблочного сока, 500 г сахара.

Смешать свежеотжатые черничный и яблочный соки, подогреть, добавить сахар, довести до кипения и уварить массу до 1/3 первоначального объема. Разлить в горячем виде в банки и пастеризовать при 85–90 ˚С (пол-литровые банки – 20–30 мин).

Пюре яблочно-сливовое

650 г яблочного пюре, 350 г сливового пюре.

Приготовленное яблочное и сливовое пюре смешать, подогреть, разложить в банки и пастеризовать при 85 °С: литровые банки – 25 мин, двухлитровые – 40, трехлитровые – 50 мин.

Облепиха, протертая с яблоками

На 1 кг плодов облепихи: 1 стакан воды; на 1 кг пюре из облепихи – 0,25-0,4 кг протертых яблок, 0,6–0,7 кг сахара.

Плоды облепихи перебрать, вымыть в холодной воде, высыпать на решето тонким слоем и дать обсохнуть, после чего протереть через сито из нержавеющей стали. В эту массу добавить сахар. Яблоки кисло-сладких сортов вымыть, уложить в кастрюлю (желательно эмалированную), добавить воду и, нагревая до кипения, кипятить в течение 8-15 мин (в зависимости от сорта, кислотности плодов, степени зрелости и размера). Сладкие яблоки нужно варить дольше, кислые – меньше, горячие разваренные плоды протереть через сито из нержавеющей стали или дуршлаг. К пюре из облепиховых ягод добавить протертые яблоки и сахар. Массу тщательно перемешать, подогреть до температуры 70 °С и сразу же расфасовать в горячие сухие простерилизованные банки. После этого банки закрыть консервными крышками и пастеризовать в кипящей воде: пол-литровые – 20 мин, литровые – 25–30 мин и сразу укупорить.

Яблочная пастила

1 кг яблок, 800–900 г сахара.

Яблоки испечь в духовке и протереть через сито или дуршлаг. Полученное пюре подогреть и добавить при помешивании сахар. Уварить до консистенции густой сметаны. горячую массу разложить тонким слоем в мелкие деревянные или фанерные лотки, выстланные пергаментом. Наполненные лотки поставить на 10–13 ч в духовку, нагретую до 60–70 °С. Приготовить еще одну порцию пюре и на следующий день дополнить лотки. Снова подсушить в духовке, готовая пастила легко режется ножом. Она имеет красновато-коричневый цвет.

Яблочные цукаты

Для приготовления цукатов сначала варят варенье. Цукаты из такого варенья можно готовить по мере надобности. Извлечь из варенья дольки яблок, положить в дуршлаг, дать стечь сиропу. Дольки разложить на тарелках, чтобы они обсохли. Через сутки обсыпать их сахаром – цукаты готовы. Хранить в закрытой стеклянной посуде.

Цукаты из рябины

Рябину снимают с веточками. После бланширования (2–5 мин) плоды черноплодной рябины помещают в концентрированный сахарный сироп (предельно возможное растворенное количество сахара) и многократно варят. После последней варки плоды откидывают на дуршлаг и просушивают на воздухе. Хранят цукаты в банках или коробках.

Черника маринованная

1 кг черники, 200 г сахара, 0,1 л столового уксуса, 1 стакан воды.

В кипящей воде растворить сахар, добавить уксус и порциями опустить ягоды черники. Варить 3 мин и уложить в банки. Маринад кипятить еще несколько минут и вылить в банки с ягодами. Сразу укупорить.

Шинкованные яблоки

3 кг кислых шинкованных яблок, 1,5 стакана сахарного песка.

Промытые и очищенные яблоки нашинковать и перемешать с сахаром. Уложить в банки, хорошо приминая рукой. Банки поставить в кастрюлю. С момента закипания стерилизовать 10 мин или пастеризовать 20 мин при 90 °С. Банки закупорить, охладить. Шинкованные яблоки можно консервировать и без сахара. Законсервированные таким способом яблоки хороши для выпечных изделий.

Мармелад сливовый

Сладкую сливу вымыть, удалить косточки и в течение 15-2 мин разварить плоды в небольшом количестве воды, горячую массу протереть через сито или дуршлаг, кожицу отделить. Пюре уварить до готовности и разложить по банкам. Чтобы на поверхности мармелада не образовалась плесень, сверху банку накрыть пергаментом, смоченным в спирте. Банки герметично укупорить и хранить в сухом холодном месте.

Мармелад из кислых слив является мягким слабительным средством. Болгарские целители рекомендуют съедать по 1–2 ст. л. мармелада вечером перед сном.

Сок и плоды сливы не рекомендуются при ожирении и сахарном диабете.

Пюре из вишни

На 1 кг пюре – 1,25 кг свежих плодов.

Свежие, зрелые вишни промыть, очистить от плодоножек и косточек, протереть через волосяное сито в сыром виде или потушить 10 мин в собственном соку. Пюре довести до кипения и сразу разлить в банки. Емкости заполнить доверху, укупорить и оставить на деревянной подставке дном вверх до полного остывания.

Персики в вине

1,5 кг персиков, 500 г сахара, 300 г воды, 150 г белого вина, 1 ст. л. лимонного сока, гвоздика, молотая корица – по вкусу.

Персики вымыть, опустить в горячую воду на 2 мин, тотчас вынуть и опустить в холодную, обсушить. Затем аккуратно снять кожицу и в каждый персик воткнуть бутон гвоздики. Сварить сироп (без вина), добавить 0,5 ст. л. молотой корицы и персики, варить 10 мин. Снять с огня и охладить. Сироп слить в кастрюлю, добавить в него вино, лимонный сок, довести до кипения и кипятить 5 мин. Затем добавить персики и варить до их мягкости.

Деревянной ложкой переложить персики в подогретые чистые банки, сироп снова довести до кипения и сразу же залить банки доверху, герметично закрыть, охладить.

Хранить в прохладном месте.

Пюре из черноплодной рябины с сахаром

На 1 кг ягод – 0,5 кг сахара.

Ягоды отделить от гребней, бланшировать в кипящей воде в течение 2–5 мин и протереть или пропустить через мясорубку сначала с крупной решеткой, потом – с мелкой. Измельченную массу смешать с сахаром в равных количествах, нагреть при перемешивании до полного растворения сахара, затем кипятить в течение 5 мин и расфасовать в стеклянные банки. Так как кислотность полученного продукта невысокая, полулитровые банки следует стерилизовать в кипящей воде 18–20 мин, а затем укупорить. Для вкуса в пюре можно добавить немного лимонной кислоты, а также равное количество печеных или тушеных протертых яблок; сахар в той же пропорции.

Дыня вяленая

Для вяления пригодны дыни сладких сортов с плотной мякотью, но не рассыпчатые. Отобранные дыни уложить на 2–3 дня на стеллажи, затем тщательно помыть, разрезать вдоль пополам, удалить семена и порезать на продольные полосы или листы. Подготовленные дыни сушат на солнце, прикрывая их марлей во избежание повреждения насекомыми. Через каждые 2–3 дня полосы переворачивают для равномерного удаления влаги. Процесс вяления на солнце длится 8-12 дней. Дыни можно вялить и в духовке при температуре не выше 75 °С.

Вяленые полосы уложить в ящики или сплести в жгуты. Можно хранить также и в сухих чистых банках.

Арбузный мед

Для получения 1 кг арбузного меда необходимо примерно 16–17 кг свежих арбузов.

Арбузы разрезать, выбрать из них всю съедобную часть вместе с семенами, хорошо измельчить и пропустить через сито для отделения волокнистых частей мякоти и семян. Полученный арбузный сок профильтровать, слить в эмалированную кастрюлю и нагреть до кипения. Красноватую пену, образующуюся на поверхности, снять шумовкой, горячий сок вторично профильтровать, слить в эмалированную кастрюлю, поставить на слабый огонь и уварить до уменьшения первоначального объема в 9-10 раз. Уваренный до готовности мед в горячем состоянии профильтровать через сито или марлю, довести до кипения и расфасовать в сухие подогретые банки.

Моченые яблоки с медом

На 1 ведро яблок: 7 л рассола.

Для рассола: 1 ведро воды, 3,5 ст. л. соли, 2 стакана меда.

В воду добавить соль и мед, довести до кипения, варить на медленном огне 30 мин, остудить.

Яблоки вымыть, уложить в ведро, залить подготовленным рассолом. Оставить на 3–4 дня при комнатной температуре, затем перенести в холодное место (погреб, подвал). Через месяц яблоки готовы к употреблению.

Груша в собственном соку

Зрелые твердые груши очистить от кожицы и плотно уложить в банки по плечики. В каждую банку положить сахар и лимонную кислоту и залить кипятком. Стерилизовать в кипящей воде.

Персики натуральные половинками

На 1 л консервов – 670 г персиков.

Плоды рассортировать по степени зрелости и окраске, очистить от плодоножки, вымыть в холодной воде, разрезать по бороздке на половинки, удалить косточки и плотно уложить в подготовленные банки. Банки залить кипящей водой, накрыть подготовленными крышками, уложить в кастрюлю с подогретой до 55–60 ˚С водой и стерилизовать: пол-литровые банки – 9 мин, литровые банки – 10 мин. После стерилизации банки немедленно укупорить крышками, перевернув вверх дном, охладить.

Желе из клюквы

1 кг клюквы, 550 г сахара, 1 стакан воды.

Ягоды высыпать в эмалированную кастрюлю, залить водой и варить под крышкой до полного размягчения. Затем отжать сок, подогреть, добавить сахар, помешать и варить на слабом огне до готовности, но не более 15 мин. Разлить по банкам в горячем виде и укупорить.

Персики в яблочном соке

На 1 л консервов – 670 г персиков, 360 мл яблочного сока.

Персики очистить от плодоножек, разрезать на две дольки и удалить косточки. Залить яблочным соком, довести до кипения, кипятить 5 мин. Разлить в стерилизованные банки и укупорить.

Крыжовник в собственном соку

1 кг крыжовника, 200 г сахара.

2/3 отобранных зрелых ягод крыжовника наколоть и уложить в банки «по плечики». Остальные ягоды смешать с сахаром и подогреть под крышкой в кастрюле с небольшим количеством воды. Когда ягоды размягчатся, протереть их через сито или дуршлаг. Полученным пюре залить ягоды в банках. Пастеризовать при 90 °С: пол-литровые банки – 15 мин, литровые – 20 мин, трехлитровые – 30 мин.

Черносмородиновое пюре натуральное

1 кг ягод черной смородины, 1/2 стакана воды.

Ягоды распарить под крышкой, залить водой и протереть через сито. Пюре поставить на слабый огонь, довести до кипения, после чего сразу разлить в горячие банки и укупорить.

Джем из боярышника с яблоками

1 кг плодов боярышника, 1 кг яблок, 500 г сахара, 1 л воды.

Из протертых через сито и тушеных на слабом огне плодов боярышника приготовить пюре, соединить с яблочным пюре, приготовленным из очищенных яблок, добавить сахарный песок, перемешать и варить на слабом огне до получения джема нужной густоты.

Желе из крыжовника

Отбирают недозрелые ягоды крыжовника и заливают водой так, чтобы вода их покрыла. Ягоды варят, пока они не начнут лопаться, затем размешивают и раздавливают ложкой. Полученную массу кладут в мешочек из крепкого полотна и, не выжимая ягод, дают соку отцедиться, а затем отстояться.

Прозрачный сок процеживают, добавляют на 1 стакан сока 2 стакана сахара и варят до необходимой густоты с лимонной коркой, которую после варки удаляют.

Перед снятием с огня в желе добавляют лимонную кислоту.

Желе из красной смородины и крыжовника

Равное количество красной смородины и крыжовника заливают водой, чтобы она слегка покрыла ягоды, и варят до мягкости. Затем процеживают горячую массу через кусок тонкой ткани. В сок добавляют сахар – 1 кг сахара на 1 л сока и варят, как и другие виды желе.

«Холодное» желе

1,6 кг ягод черной смородины, 1–1,2 кг сахара, 500 мл воды.

Из свежих ягод отжать сок. Соединить холодный сок с сахаром в соотношении 1:2. Размешать, чтобы он растворился полностью. При необходимости можно подогреть, но не кипятить. Разложить в подготовленные банки. Хранить в холодильнике.

Желе из красной смородины

Спелые ягоды красной смородины заливают таким количеством воды, чтобы она их слегка покрыла, и варят, пока ягоды не начнут лопаться. Для получения более густого желе сок отцеживают не сразу, а лишь на следующий день. В отцедившийся сок добавляют сахар (1 кг сахара на 2 кг ягод). Сироп варят до необходимой густоты. За 2 мин до снятия с огня добавляют лимонную кислоту. По желанию можно добавить 100–150 г малины на килограмм смородины.

Цукаты из арбузных корок

Из арбузной корки варят варенье без добавления лимонной кислоты.

Для аромата добавляют листочки пеларгонии, ванилин или бергамотовую эссенцию. Корки вынимают, дают стечь сиропу и подсушивают на сите в слабо нагретом духовом шкафу. Кусочки обваливают в кристаллическом сахаре, снова подсушивают и укладывают в коробки.

Цукаты из слив

Варят варенье без добавления лимонной кислоты. Вынутые из сиропа плоды откидывают на сито, чтобы сироп стек и плоды подсохли, затем в каждый плод вставляют кусочек апельсинной или лимонной корки и ядро миндаля или ореха. Плоды обваливают в кристаллическом сахаре, снова помещают на сито и досушивают в слабо нагретом духовом шкафу.

Цукаты из абрикосов

Варят варенье по описанному раньше способу, но без добавления лимонной кислоты. Плоды откидывают в горячем состоянии на сито, дают стечь сиропу, затем помещают их в слабо нагретый духовой шкаф (40 ˚С), чтобы они подсохли при открытой дверце шкафа.

Если плоды крупные, их разрезают на половинки и в каждую завертывают ядро ореха, мелкие же оставляют целыми, вставляя в каждый плод ядро миндаля или ореха. Затем плоды обваливают в кристаллическом сахаре, снова помещают на сито и досушивают в слабо нагретом духовом шкафу, готовые плоды укладывают в коробки, помещая между рядами лист бумаги.

Цукаты из айвы

Айву очищают, нарезают гофрированным ножом на кусочки красивой формы и из них варят варенье. Затем кусочки откидывают на сито, дают стечь сиропу, подсушивают в слабо нагретом духовом шкафу, обваливают в кристаллическом сахаре и досушивают.

Настойки, вина

Настойка из сушеной кожуры мандаринов

750 мл водки, 6 ст. л. мандариновая кожура Высушить кожуру свежих мандаринов, затем размельчить залить водкой и настаивать неделю. Перед употреблением охладить.

Настойка из перегородок орехов

1 л водки, 2 ст. л. пчелиного меда, перегородки от 0,5 кг грецких орехов, 0,5 л. вода Перегородки грецких орехов положить в водку и настаивать 2–3 дня, смешать с холодной кипяченой водой и медом.

Настойка из грецких орехов

0,5 л водки, 400 г молодых грецких орехов, 1 ст. л. мед

Молодые грецкие орехи мелко нарезать и настаивать на них водку. Перед употреблением смешать с медом.

Когда-то сбитень был горячо любим на Руси. Пили его дома и в трактирах, холодным и горячим. Вот несколько рецептов.

Московский сбитень

6 л-вода, 500 г – мед, 750 г – патока, пряности по вкусу.

В кипящую воду кладем мед, растворяя его полностью, патоку, затем пряности (мяту, хмель, кусочки корицы, гвоздику). Кипятим полчаса, затем процеживаем и подаем сбитень горячим.

Сбитень-жженка

Вода – 4 стакана, мед – 6 ст. л., жженка из 1 ст. л. сахара, лавровый лист, тмин, корица.

Чтобы получить жженку, сахар в ложке нагреваем над слабым огнем, пока не образуется темно-коричневый сироп. Мед растворяем в 4 стаканах воды и кипятим 20–25 мин, затем добавляем пряности и кипятим еще 5 мин. Полученную смесь процеживаем через марлю и добавляем для цвета жженку. Подают горячим.

Малиновый сбитень

1/4 кг белого натурального меда, 1 стакан малинового сока, 1–1,5 ст. л. жидких дрожжей, 1 л воды.

Мед распустить в горячей воде, добавить малиновый сок, поставить на огонь и кипятить в течение 1,5–2 ч, периодически помешивая. Пену, образующуюся при кипячении, удалять. Затем снять с огня, охладить до температуры парного молока (24–26 °С), добавить дрожжи и поставить для сбраживания в теплое место на 8-12 ч. Сброженное сусло осторожно слить в хорошо пропаренный и чисто вымытый деревянный бочонок, закупорить и поставить на ледник.

Через месяц сбитень готов к употреблению. готовый сбитень разлить в бутылки, которые следует хранить в лежачем положении.

Коньяк за две недели

1 л. водки, душистый и горький перец, гвоздика – по 2 шт., 1,5 ст. л. сахара, лавровый лист – 1 шт., корица, ванилин – на кончике ножа.

Все компоненты завязать в марлю и опустить в банку или бутылку с широким горлом, наполненную водкой. Настаивать 2 недели.

Малиновая наливка

Малина, сахарный песок, водка. (На 1 л. сока – 100–300 г сахара и 200–400 г водки).

В бутылки из-под шампанского засыпать малину, укупорить и поставить на водяную баню. Воду довести до кипения и на медленном огне держать бутылки приблизительно 1,5 ч. Снять с огня и остудить, не вынимая из бани. Профильтровать. Полученный сок смешать с сахаром и водкой (на 1 л. сока – следует взять 100–300 г сахара и 200–400 г водки – по вашему вкусу).

Разлить по бутылкам. Через сутки можно употреблять.

Домашнее вино

5 кг. сахара, 7 литровых банок любых банок

В 25-литровую стеклянную емкость всыпать 7 литровых банок любых ягод (ягоды промыть от пыли). Отдельно растворить в кипяченой теплой воде 5 кг сахара и залить в бутыль, не доливая на 3 пальца до горлышка, чтобы вино играло.

Медленное брожение через водный затвор (трубочка с бутылочкой с водой) должно происходить 3–4 месяца, пока ягоды не начнут опускаться на дно. Затем шлангом перецедить вино в другую посуду, осторожно, чтобы не взболтать густой осадок. Разлить по бутылкам и вынести в погреб, где температура 6–8 °С. Крепость будет 10–12 %.

Вино из красной смородины

На 500 мл смородинового сока: 500 г сахара, 1 л воды.

Красную смородину вымыть, очистить, удалить веточки, растереть в глубокой посуде и хорошо отжать сок. Смородиновый сок вылить в банку, добавить к нему сахар и воду и поставить бродить на 3–4 недели. За это время содержимое банки перемешать чистой деревянной ложкой несколько раз. Когда сок очистится, хорошо процедить через плотную ткань или фильтровальную бумагу, налить в бутылки и плотно укупорить для дальнейшего хранения.

Медовое пиво

600 г меда, 1 стакан сухого хмеля, 2,5 кг ржаного солода, 4 л воды, 100 г дрожжей, 300 г цветочной пыльцы.

Мед кладут в кастрюлю, заливают водой, добавляют хмель и ржаной солод. Посуду с содержимым ставят на огонь и кипятят 30 мин. После чего охлаждают до теплого состояния, добавляют разведенные в воде дрожжи, переливают в бочку, добавляя еще 15 л прокипяченной охлажденной воды, размешивают, накрывают теплой тканью и дают бродить четверо суток.

Для придания пиву желто-оранжевого цвета в сусло можно добавить 300 г цветочной пыльцы.

Когда пиво перебродит, его разливают в бутылки, закупоривают и хранят в холодном месте.

Плодово-ягодная наливка

На 3 л: 1 кг любых ягод или фруктов, 1 л водки, 2 л воды, 200 шт. вишневых листьев, 1,5 кг сахара, 2 ст. л. лимонной кислоты.

Ягоды или измельченные фрукты, вишневые листья залить 2 л воды, прокипятить 10–15 мин. Охладить, процедить.

Добавить сахар и снова вскипятить. Слегка остудить, добавить лимонную кислоту и водку. Процедить через вату. Пить можно сразу.

Если по этому рецепту сварить наливку из красной смородины и дать готовому напитку постоять 2–3 недели, то она приобретет густоту желе и станет изысканным лакомством для гурманов.

Абрикосовое вино

3 кг абрикосов, 5 л кипящей воды, 6 стаканов сахара, на 4,5 л сока 0,5 ст. л. дрожжей, сок двух лимонов.

Вынуть косточки из абрикосов. Если вам нравится миндальный привкус, косточки можно оставить в смеси, но лучше вынуть ядрышки. Залить кипятком, настаивать 4 дня под прессом. Процедить и измерить количество сока. Добавить сахар, лимонный сок и дрожжи и поставить в темное место для брожения (18–24 °С). После прекращения пузырения хорошенько размешать. Дать осесть осадку в течение трех дней. Процедить через фланелевый мешок или плотную кисею в бочку. Закупорить и оставить на 6 месяцев. Разлить по бутылкам, запечатать их и поставить в прохладное темное место по меньшей мере на несколько месяцев.

Водка малиновая

3 л спирта, 3 стакана воды, 3 стакана сахара, 1,5–2 кг малины.

Зрелую, перебранную малину всыпать в бутыль и залить спиртом высокой очистки, чтобы едва прикрывал ягоды, поставить на солнце. Через 2–3 дня спирт слить. Сварить сахарный сироп из трех стаканов сахара и трех стаканов воды, дать закипеть 2 раза, каждый раз снимая накипь.

В горячий сироп понемногу, осторожно влить полученный спирт, непрерывно помешивая ложкой, и хорошо размешать. Процедить через фланель, на которую положить сначала вату, потом хорошо истолченные угли (но не гашеные водою), покрыть сверху фланелью. Процеживая водку таким образом, влить ее в бутыль ниже горлышка, закупорить как можно лучше и поставить в теплое место на несколько недель, готовую водку разлить в подходящую посуду.

Ликер из груш

Первый способ

Протереть 25 шт. крупных спелых груш, залить их сахарным сиропом и держать месяц на солнце, процедить. Добавить достаточно густо сваренный сироп, профильтровать. Разлить по бутылкам и сохранять в лежачем положении.

Второй способ

Нарезать кожуру груш на мелки кусочки и сложить в стеклянную бутылку с 200 г спирта или водки. Закрыть бутылку. Как только жидкость приобретет аромат груш, процедить ее, долить сахарного сиропа желаемой густоты по вкусу. Никаких специй не требуется – грушевый аромат сохраняется полностью.

Третий способ

1 кг груш, 1 л спирта (можно водки, но ликер будет не такой крепкий), 500 г воды, 1 кг сахара, измельченный на терке мускатный орех.

Груши промыть и измельчить на мелкой терке. Залить 0,5 л спирта и 250 г воды и выдержать 7–8 дней. Затем протереть через сито. Полученную жидкость смешать с сиропом, приготовленным из оставшихся 250 г воды и сахара. Добавить остаток спирта, мускатный орех. Профильтровать и разлить в бутылки. Хранить в сухом месте.

Малиновое вино

5 *кг ягод малины, 5 л. волы 1,5 кг. сахара*

5 кг свежих, здоровых и вполне созревших ягод малины пропускают через соковыжималку. В отдельном сосуде нагревают 5 л воды и 1,5 кг сахара до полного растворения сахара, и затем раствор охлаждают до 22–25 °С.

Смешивают с малиновым соком охлажденный раствор, наливают его в баллон и подвергают брожению в течение 4–5 дней при температуре 22–25 °С. По окончании брожения вино фильтруют через вату и разливают в чистые сухие бутылки, укупоривают предварительно вымытыми и замоченными в вине пробками и хранят в прохладном помещении в горизонтальном положении. В таком положении вино хранится довольно долго.

Вино из облепихи

На 3 л сока облепихи – 4 кг. ягод

Ягоды перебирают, очищают. Если ягоды заморожены, то их сначала оттаивают и моют. Из 4 кг ягод получается 3 л сока, в котором содержится 1,68 % кислоты и 3,5 % сахара. Для уменьшения кислотности сок наполовину разбавляют кипяченой водой. Затем оставляют для брожения. По окончании брожения вино переливают в бутылки, которые закупоривают пробками и ставят в прохладное место. Выдержанное в течение одного года вино приобретает золотистый цвет, становится совершенно прозрачным, обладает мягким ароматом ананаса и свежего пчелиного меда. Вкус вина сладковато-кислый, острый, освежающий.

Наливка рябиновая *Рябина, 200 г сахара на 1 л наливки* Набирают самой спелой рябины, кладут на противень и доводят в духовке при небольшой температуре до такого состояния, чтобы ягоды стали только мягкими, но не пересушивают. Засыпают рябиной 2/3 бутылки, залейте бутыль водкой доверху. Эта наливка должна стоять, пока не примет темно-янтарный цвет, тогда можно слить и подсластить (200 г сахара на 1 л наливки).

Наливка из сливы

На десятилитровый баллон: 6 кг очищенной сливы, 2,8 кг сахара, 3 стакана воды.

Свежие и зрелые плоды моют, разрезают на пополам и удаляют косточку. Плоды помещают в стеклянный баллон, добавляют сахар или сахарный сироп, горлышко баллона завязывают марлей и устанавливают баллон в теплом месте на 24 дня.

Как только появятся признаки брожения, марлю с баллона снимают и устанавливают водяной затвор. По окончании брожения (через 20–30 дней) наливку фильтруют. Оставшуюся мезгу фильтруют еще раз после отжатия. Отфильтрованную наливку разливают в подготовленные бутылки и укупоривают.

Вино из яблок

2 *кг яблок, 500 г сахара, 2 л воды, 1 ст. л. корицы.*

Вымытые яблоки нарезают мелкими кусочками и ссыпают в кастрюлю, добавляют воду, корицу и варят до мягкости, протирают через сито, оставляют для брожения, процеживают и добавляют сахар, готовое вино процеживают, разливают в бутылки и хранят в прохладном месте.

Водяной затвор применяют при изготовлении натурального вина из плодов и ягод. Для этого сосуд, в котором происходит брожение, плотно затыкают пробкой. В середине пробки имеется отверстие, в которое также плотно вставляют резиновую трубку.

Для герметичности пробку заливают парафином или воском. Другой конец этой трубки погружают в сосуд с водой. Это дает возможность выделившемуся при брожении углекислому газу выходить из бутыли, но внешний воздух не попадает к бродящей жидкости и туда не проникают нежелательные ферменты.

Наливка из крыжовника

Ягоды крыжовника (лучше более сладкого – мохнатого), очистить от стебельков и цветочных листьев, заполнить бутыль по самое горлышко и, залив водкой, дать стоять довольно долго и слить.

На те же ягоды налить крепкого вина, дать настояться, сцедить и смешать с первым настоем, которого берут по 200 г на бутылку, и вскипятить раз семь, снимая пену.

«Пьяные» персики

На 1 кг подготовленных персиков (без косточек): 700 г сахара, 300 г воды, 150–200 г коньяка, ликера или водки.

Персики моют, бланшируют 10 мин, охлаждают и снимают кожицу. Персики режут, опускают в горячий сироп и варят 20 мин. Затем добавляют коньяк, ликер или водку и размешивают. Персики расфасовывают в банки и закатывают, не стерилизуя. Хранят в прохладном месте не более 6 месяцев.

Полезные советы

• Лучше всего хранить яблоки в сухом погребе или подвале. В крайнем случае вынесите яблоки, упакованные в ящики, на балкон и утеплите их. Если нет ящиков, можно использовать ведра, кадки или бочки.

• Зимние сорта яблок при хранении часто теряют свой первоначальный аромат и приобретают неприятный вкус. Чтобы избавиться от него, следует положить плоды на 2–3 недели в ящик с высушенными листьями бузины.

• Осенние сорта яблок – Анис, Антоновка, Осеннее полосатое, Старт – сохраняются 1–2 месяца при температуре не выше 8 ˚С. Летние сорта длительного хранения не выдерживают, самое большое 2–4 недели при температуре не выше 8 ˚С.

• Крупные яблоки и груши всегда загнивают быстрее, чем мелкие плоды средних размеров. Если же хотите сохранить и крупные, то уложите их отдельно.

• Закладывая яблоки на хранение, следите, чтобы у них не были вырваны или обломаны плодоножки, так как места повреждений быстро подвергаются порче.

• Компоты из плодов и ягод, содержащих косточки (вишни, сливы, абрикосы и т. д.), нельзя хранить больше года (накапливается синильная кислота, опасная для здоровья).

• Если при варке в компот из фруктов добавить щепотку соли, он станет вкуснее.

Избавляемся от нитратов

Овощи способны накапливать нитраты. Больше всего их в стеблях, кочерыжках, черешках листьев и в жилках. Меньше – в листовых пластинках корнеплодов, семенах и плодах.

Обезвредить нитраты можно так:

• у столовой свеклы отрезать верхнюю и нижнюю части корнеплода;

• капусту очищать от верхних кроющих листьев и вырезать кочерыжку;

• у кабачков срезать кожицу, а у патиссонов – верхнюю часть, примыкающую к плодоножке;

• подержать час очищенные овощи (картофель, морковь, свеклу, капусту, брюкву) под проточной водой, потом отварить их, а отвар слить.

В отваренных овощах нитратов меньше, чем жареных и тушеных.

Нет их в овощах квашеных, соленых, маринованных.

Спасаем плоды

Часто бывает так, что ягоды для зимних заготовок уже собраны, а вот до консервирования руки не доходят. Не расстраивайтесь: при правильном хранении большинство плодов могут и подождать, пока вы выкроите для них денек.

Вишня. При температуре 0… + 10 С сохраняется 1,5–2 недели, в запаянных полиэтиленовых пакетах при той же температуре – месяц.

Слива. Без проблем проживет в холодильнике 2–4 недели. А такие сорта, как Венгерка обыкновенная и Венгерка ажанская, остаются свежими до 6 недель.

Крыжовник. При + 1 ˚С не испортится примерно месяц, а в полиэтиленовом пакете – 2 месяца.

Смородина черная и красная. Продолжительность хранения ягод в холодильнике – 10–15 дней, в полиэтиленовой упаковке – до 40 суток.

Яблоки и груши. Летние сорта расфасовывают в полиэтиленовые мешочки и хранят при температуре не выше + 10 ˚С.

Надо знать!

• Процесс стерилизации и особенно пастеризации должен быть начат не позднее чем через полминуты после заполнения банки овощами. Иначе банки взорвутся.

• Заполнять банки маринадом, сиропом, рассолом с последующей тепловой обработкой нужно так, чтобы свободное пространство над продуктом было полтора-два сантиметра. То есть все плоды должны быть покрыты жидкостью, а она немного не доставала до крышки. Во время тепловой обработки пары вытеснят этот воздух, а после охлаждения превратятся в воду.

• При горячем разливе соков и пюре без последующей тепловой обработки банки, наоборот, наполняют так, чтобы жидкость немного вылилась, оттеснив воздух. А чтобы при горячем разливе банка не лопнула, ее следует обернуть полотенцем, смоченным в горячей воде и отжатым.

Мои рецепты